

Rezept

Mandelquark mit Stachelbeeren

Ein Rezept von Mandelquark mit Stachelbeeren, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------|--|
| 400 g Stachelbeeren | 100 g Zucker |
| 40 g Mandelblättchen | 10 g Puderzucker |
| 50 ml Milch | 50 g Mandelmus (aus dem Bioladen) |
| 500 g Speisequark (20 %) | Bittermandelaroma |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Beeren putzen, waschen und abtropfen lassen. $\frac{1}{4}$ l Wasser mit 50 g Zucker aufkochen. Beeren portionsweise 1-2 Minuten darin garen, bis sie weich sind. Herausheben und abtropfen lassen.

2. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten, den Puderzucker darüberstreuen, leicht karamellisieren und abkühlen lassen. Milch und Mandelmus verrühren, mit Quark, restlichem Zucker und ein paar Tropfen Bittermandelaroma glatt rühren. Quark auf vier Schälchen verteilen, Stachelbeeren und Mandeln darauf anrichten.