

Rezept

Nusscreme

Ein Rezept von Nusscreme, am 24.02.2024

Zutaten

50 g Pecannusskerne	50 g Walnusskerne
150 g Magerquark	2 EL Ahornsirup
200 g Erdnusscreme (aus dem Glas)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Einige schöne Pecannusskerne und Walnusskerne zum Dekorieren beiseitelegen, die restlichen Nüsse mit einem scharfen Messer fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

2. Den Quark mit dem Ahornsirup glatt rühren. Die Quarkmasse mit Erdnusscreme und gehackten Nüssen verrühren. Die Creme in eine Schüssel füllen und zugedeckt kalt stellen. Vor dem Büfettaufbau mit den übrigen Nüssen bestreuen.