

Rezept

Pfirsich-Quark mit gerösteten Mandelstiften

Ein Rezept von Pfirsich-Quark mit gerösteten Mandelstiften, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|---|-----------------------------------|
| 300 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.) | 100 g Joghurt (1,5 % Fett) |
| 4 Tropfen flüssiger Süßstoff (nach Belieben) | gemahlene Vanille |
| 2 Pfirsiche | 2 EL Mandelstifte |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Magerquark und den Joghurt in eine Schüssel geben, gründlich miteinander verrühren und mit Süßstoff und 1 Prise Vanille abschmecken.

2. Die Pfirsiche waschen, mit Küchenpapier gut trocken reiben, halbieren, die Steine entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Pfirsichwürfel unter die Quark-Joghurt-Vanille-Mischung heben.

3. Die Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett leicht anrösten, dann etwas abkühlen lassen. Den Pfirsichquark auf zwei Schalen verteilen, mit den gerösteten Mandelstiften bestreuen und servieren.