Rezept

Quark-Mohn-Mousse mit Kirschwasser

Ein Rezept von Quark-Mohn-Mousse mit Kirschwasser, am 21.05.2025

Zutaten

50 g	gemahlener Mohn
5 Blatt	weiße Gelatine
150 g	Zucker
250 g	Sahne
6 EL	Kirschwasser (nach Belieben)
1 Pck	Vanillezucker
	frisch gepresster Saft von 1 Zitrone
500 g	Magerquark

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Den Mohn in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren rösten, bis er duftet. Mit 60 ml Wasser und eventuell 3 EL Kirschwasser ablöschen, die Flüssigkeit völlig einkochen lassen. Mohn abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Gelatine nach Packungsangabe in Wasser einweichen. Vanillezucker, Zucker, Zitronensaft, nach Belieben übriges Kirschwasser und 50 g Sahne verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Quark und Mohn dazugeben, alles cremig glatt rühren. Übrige Sahne steif schlagen.

3. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze auflösen. 1 EL Quarkcreme dazugeben, gut verrühren, noch einen Löffel dazugeben und wieder gut verrühren, dann die Gelatine zügig mit einem Schneebesen unter den übrigen Quark rühren, Sahne unterheben. Die Mousse abdecken und in ca. 5 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Mit einem Esslöffel Nocken von der Mousse abstechen und servieren – etwa mit Gewürzkirschen oder Cassisbirnen.