Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Quark-Zimt-Creme

Ein Rezept von Quark-Zimt-Creme, am 20.04.2024

Zutaten

1/2	Bio-Orange
2	sehr frische Eiweiß (Größe M)
100 g	Zucker
250 g	Quark
50 g	Zartbitterschokolade
1	grüne Kardamomkapsel
1 Prise	Salz
200 g	Sahne
1 TL	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Orangenhälfte heiß waschen und die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Die Kardamomkapsel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten rösten, dann die Samen aus der Kapsel lösen und im Mörser so fein wie möglich zerdrücken.

2. Die Eiweiße mit dem Salz und dem Zucker gut steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen.

3. Quark mit Orangensaft und -schale, Kardamom und Zimt verrühren. Eischnee und Sahne mit dem Schneebesen locker unterheben. Creme in Schälchen füllen.

4. Die Schokolade in Stücke brechen und in eine Metallschüssel geben, im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze sanft schmelzen lassen. Dabei immer wieder mal durchrühren, damit die Schokolade gleichmäßig schmilzt und nichts anbrennt. Die Schüssel aus dem Wasser heben und die Schokolade in wilden Linien über die Quarkcreme laufen lassen. Entweder gleich essen oder die Schokolade vorher fest werden lassen.