Rezept

Quarkcreme mit Cassis-Sauce

Ein Rezept von Quarkcreme mit Cassis-Sauce, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** Bio-Limette
- **350 g** Magerquark
- **200 g** Sahne
- 1/2 Bio-Orange
- ca. 140 g Zucker
- 2-3 EL Crème de Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör) nach Belieben
- **1** 1/2 Bio-Orangen
- **75 g** Puderzucker
- je 150 g rote und schwarze Johannisbeeren
- 1/2 Vanilleschote
- 5-6 EL Rotwein oder roter Fruchtsaft
- Zitronenverbene- oder Melisseblättchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Für die Quarkcreme Limette und Orangen heiß waschen und trocken tupfen. Die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Quark, Limetten- und Orangenschale, Limetten- und Orangensaft und Puderzucker glatt rühren.

2. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Die Creme auf 6 Dessertschälchen verteilen und abgedeckt kalt stellen.

3. Für die Cassis-Sauce die Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen (das geht am besten mit einer Gabel). 2 EL Beeren für die Deko beiseitelegen. Die Orangenhälfte in Scheiben schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

4. Johannisbeeren, 125 g Zucker, Vanillemark und -schote, Orangenscheiben und Rotwein oder Saft in einen kleinen Topf geben und aufkochen. 2 Min. sanft kochen lassen, dann mit dem Pürierstab pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Nach Belieben Likör unterrühren. Die Sauce erkalten lassen.

5. Zum Anrichten die beiseitegelegten Beeren mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Quarkcreme in den Dessertschälchen mit der Cassis-Sauce, den Zucker-Beeren und den Kräuterblättchen anrichten.