

## Rezept

# Quarkmousse mit Pfirsichen

Ein Rezept von Quarkmousse mit Pfirsichen, am 03.06.2025

## Zutaten

<b>4 Blatt</b> Gelatine	<b>400 g</b> Magerquark
<b>75 g</b> Puderzucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>3 EL</b> Fliederblütensirup (ersatzweise Limettensirup)	<b>2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>250 g</b> Sahne	<b>750 g</b> Pfirsiche
<b>1/2</b> Vanilleschote	<b>2 EL</b> Zucker
<b>200 ml</b> Orangensaft	Minzeblätter zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Für die Mousse die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Den Quark in eine Schüssel geben (selbst gemachten Quark durch die Kartoffelpresse in die Schüssel drücken) und mit Puderzucker, Vanillezucker und dem Sirup glatt verrühren.
2. Die Gelatine tropfnass in dem Zitronensaft bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Quarkcreme unterrühren und diese Mischung zügig unter die restliche Quarkcreme rühren. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Quarkcreme rühren. Die Mousse zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.
3. Für die Pfirsiche Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Pfirsiche kurz in das siedende Wasser geben, herausheben, häuten und halbieren. Die Kerne entfernen und die Pfirsichhälften nochmals durchschneiden.
4. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit Zucker und Orangensaft in den Kochtopf geben. Aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Die Pfirsiche dazugeben und ca. 5 Min. ziehen lassen, mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben. Den Sud sirupartig einkochen lassen, über die Pfirsiche gießen und abkühlen lassen. Die Mousse mit den Pfirsichen auf Dessertgläser verteilen und mit Minzeblättern garnieren.