

Rezept

# Quarknocken mit Beersauce

Ein Rezept von Quarknocken mit Beersauce, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> gemischte TK-Beeren	<b>5 TL</b> Zucker
<b>250 g</b> Magerquark	<b>1</b> Bio-Limette
<b>50 g</b> Sahne	<b>1</b> Eiweiß
<b>1 TL</b> gehackte frische Minze	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Die Beeren in einem kleinen Topf einmal aufkochen, pürieren und mit 1 TL Zucker süßen. Falls die Beerenkerne stören, die Sauce durch ein Sieb streichen. Die Beersauce abkühlen lassen.

---

2. Den Quark in einem sauberen Küchentuch ausdrücken. Die Limette heiß waschen und trocken reiben. Ein Viertel der Schale fein abreiben und die Limette anschließend auspressen. Die Schale und 2 TL Limettensaft unter den Quark rühren.

---

3. Die Sahne und das Eiweiß getrennt steif schlagen. 4 TL Zucker in den Eischnee rieseln lassen und weiteraufschlagen. Erst die Sahne und dann den Eischnee unter den Quark heben.

---

4. Beersauce auf zwei Dessertteller verteilen. Mit einem Esslöffel Nocken aus der Quarkmousse stechen und auf die Sauce setzen. Mit Minze garnieren.