

Rezept

Quarknocken mit Beersauce

Ein Rezept von Quarknocken mit Beersauce, am 19.04.2024

Zutaten

200 g gemischte TK-Beeren	5 TL Zucker
250 g Magerquark	1 Bio-Limette
50 g Sahne	1 Eiweiß
1 TL 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.