

Rezept

Vanillequark mit Kaki

Ein Rezept von Vanillequark mit Kaki, am 17.06.2024

Zutaten

2 reife Kakifrüchte	2 EL Zitronensaft
250 g Magerquark	200 g Vanillequark
2 TL flüssiger Honig	2 EL Pistazienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Stielansatz von den Kakis entfernen. Die Früchte längs halbieren und das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben. Mit dem Zitronensaft im Mixer oder in einem hohen Becher mit dem Pürierstab glatt pürieren.

2. Den Quark mit dem Vanillequark und dem Honig glatt rühren. Zum Mitnehmen in Twist-Off-Gläser oder Frischhalteboxen füllen. Das Kakipüree vorsichtig daraufgeben. Die Pistazien hacken und aufstreuen. Glas oder Box gut verschließen.