



Dessert Birnen-Zitronenquark

Vor- und Zubereiten: ca. 15 Min.

Nährwert Portion (1/4):

356 kcal / 20 F / 35 KH / 8 EW

vegetarisch, ohne Gluten

Für 4 Personen

- 250 g Halbfettquark
- 200 g saurer Halbrahm
- 80 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 1 dl Vollrahm
- 2 reife Birnen
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Williams, nach Belieben

In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi

Und so wird es gemacht:

- 1 Quark:** Quark, sauren Halbrahm und Zucker in einer Schüssel mischen. Von der Zitrone die Schale dazureiben, Saft dazupressen, mischen. Rahm steif schlagen, mit dem Gummischaber darunterziehen, in Schälchen verteilen.
- 2 Birnen:** Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Schnitzchen schneiden. Zitrone halbieren, 2 EL Saft auspressen, mit den Birnenschnitzchen und dem Williams mischen, auf der Creme verteilen.

Tipp: 2 EL gesalzene, geröstete Pistazien, grob gehackt, darüberstreuen.

Lässt sich vorbereiten: Birnen-Zitronenquark ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, anrichten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Einkaufshilfe
Diese Zutaten
finden Sie in
den Coop
Pronto Shops.

