# REZEPT FÜR BEEREN-QUARKSPEISE

## BEEREN-QUARKSPEISE

Schwierigkeitsgrad: normal

**Zutaten für 8 Portionen | 35 Min. | + Abtropfzeit**

### Zutaten

- 1,5 kg Magerquark
- 3 sehr frische Eigelb
- Mark von 1 Vanilleschote
- 160 g SweetFamily Unser Feinster
- 200 g Schlagsahne
- 500 g Erdbeeren
- 250 g Himbeeren
- 250 g Heidelbeeren
- 125 g rote Johannisbeeren
- 2-3 Stiele Zitronenmelisse

3703

## ZUBEREITUNG

| 395 | 27 | 40 | 11 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| pro Portion ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Ein Sieb über eine tiefere Schüssel setzen, mit einem sauberen Küchen- oder Safttuch auslegen und Quark hineingeben. Tuch darüber zusammenschlagen und Quark ca. 12 Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen.

2. Eigelb mit Vanillemark und Zucker in einer Metallschüssel verrühren. Über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen, bis eine dickliche Creme entsteht, dann abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Abgetropften Magerquark in einer Schüssel mit der Eigelbcreme verrühren, Sahne unterheben.

3. Beeren putzen, waschen und abtropfen lassen. 250 g Erdbeeren würfeln und unter den Quark heben, in einer Schüssel anrichten. Johannisbeeren von den Rispen streifen. Mit übrigen Beeren und abgezupften Melisseblättchen auf der Quarkspeise verteilen.

**Tipp:**

Außerhalb der Saison könnt ihr statt frischer Beeren auch TK-Früchte verwenden.