

Honig-Vanille-Quarkcreme



Zutaten für 4 Personen



600 g Quark (20% Fett)



½ Vanilleschote



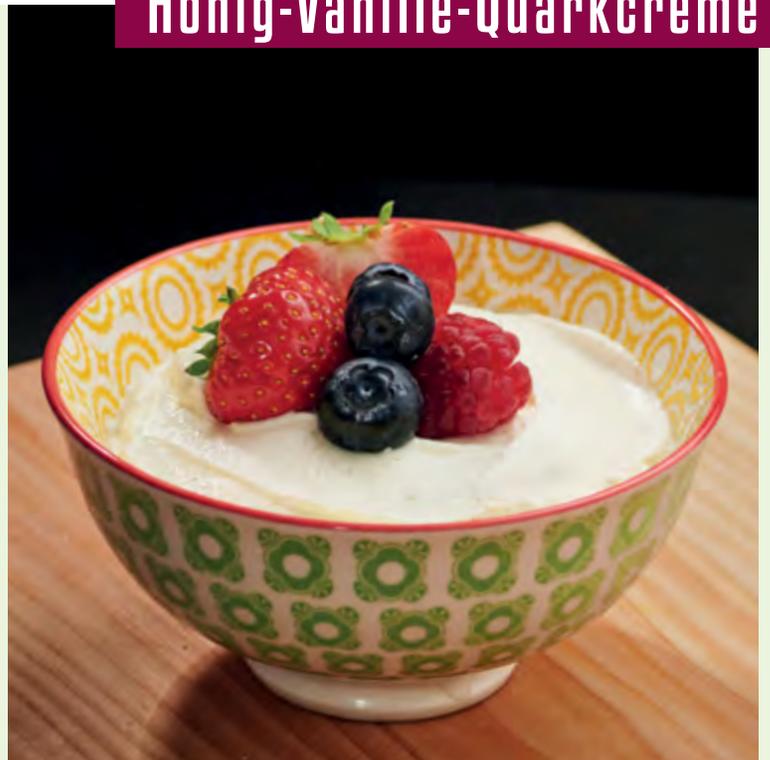
1 TL Honig



Zitronenmelisse



250 g frisches Obst
nach Belieben



Küchenwerkzeuge ⌚ **Zeit** 10 min

○ Küchenmesser

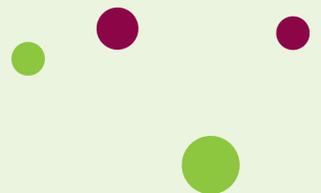
○ große Schüssel

○ Schneidebrett

○ Rührlöffel

* Variation

Obst pürieren und dann unter die Quarkcreme heben – so bekommt der Quark eine andere Farbe.



www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Honig-Vanille-Quarkcreme



Zubereitung für 4 Personen

- 1** Quark in eine Schüssel geben und glattrühren.
- 2** Vanilleschote längs halbieren, mit einem Messer das Mark auskratzen und zum Quark geben.
- 3** Honig zugeben und beides gut unterrühren.
- 4** Zitronenmelisse kurz waschen und trockenschütteln. Die Blätter ab- und kleinzupfen und über die Quarkcreme geben.
- 5** Obst waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Zum Quark dazu reichen.



Tipps + Tricks

- Die Quarkcreme wird mit etwas Joghurt oder Milch noch cremiger.
- Die Creme schmeckt besonders lecker mit einem Topping aus Granola.



Eigene Notizen

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages