

Apfelsinenquark

ist fast genau so beliebt wie Himbeerquark. Es gibt ihn "mit Stückchen" und "ohne Stückchen". Welche Ausführung gerade die Favoritenrolle einnimmt, wird von Tag zu Tag neu entschieden. Zuerst einmal die Variante "mit Stückchen".

Das kommt hinein:

- 250 g Quark (am liebsten 40% Fett)
- 1 Orange
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Becher Schlagsahne

So geht es:

- Die Orange filetieren, den Saft auffangen, die Orangenfilets in kleine Stückchen schneiden.
- Den Quark mit Zucker, Vanillezucker und dem Orangensaft mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren.
- Die Orangenstücken dazugeben und unterrühren.
- Dann die geschlagene Sahne mit einem Teigschaber unterziehen. In eine Schüssel füllen und kalt stellen
- Steht der Apfelsinenquark länger als ca. 3 Stunden, kann er sich ein wenig absetzen. Dann einmal kurz aufrühren.



Ohne Stückchen geht es etwas einfacher:

- Die Orange auspressen.
- Den Quark mit Zucker, Vanillezucker und dem Orangensaft mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren.
- Den Orangensaft dazugeben und unterrühren.
- Dann die geschlagene Sahne mit einem Teigschaber unterziehen. In eine Schüssel füllen und kalt stellen.