

Erdbeerquark

Ein erfrischendes Dessert, das sich natürlich am besten zur Zeit der heimischen Erdbeerernte anbietet. Es ist schnell und einfach zu machen, schmeckt der ganzen Familie, besonders Finn und Lotta. Dazu kannst du noch frische, leicht gezuckerte Erdbeeren reichen, dann wird das Erdbeererlebnis perfekt. Das Rezept ist ähnlich dem für Himbeerquark und Apfelsinenquark, beide immer noch Top-Favoriten unter den Nachspeisen meiner Enkel.

Das kommt hinein:

- 200 g Erdbeeren
- 250 g Quark 40%
- 50 g Zucker
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker

So wird es gemacht:

- Die Erdbeeren kalt abbrausen, putzen und halbieren/vierteln.
- In einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab pürieren.
- Quark, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben.
- Die pürierten Erdbeeren dazu und mit einem Schneebesen alles schön glatt verrühren.
- Die geschlagene Sahne mit einem Teigschaber unterziehen bis alles gut vermischt ist. In eine Schüssel füllen und ab in den Kühlschrank.
- Steht dieses leckere Dessert länger als 3 Stunden im Kühlschrank, kann es sich ein wenig absetzen. Dann einmal kurz aufrühren.

