


Beerenquark für Kinder

Ein cremiges Dessert mit frischen Beeren für den Sommer.

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g gemischtes Beerenobst , z.
B. Himbeeren, Brombeeren,
Erdbeeren, Johannisbeeren
Zucker nach Belieben
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la
Vanille
200 ml kalte Milch
250 g Speisequark (Magerstufe)

Zum Verzieren:

Holzspieße
gemischtes Beerenobst

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Verlese oder wasche und putze die Früchte (streife die Johannisbeeren von den Rispen) und lege einige für die Dekoration zur Seite. Süße die restlichen Beeren nach Belieben.

2 Zubereiten:

Gib Milch und Quark in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher. Füge das Cremepulver hinzu und verrühre alles mit einem Mixer (Rührstäbe) erst kurz auf niedrigster Stufe. Dann schlage die Creme **3 Min.** auf höchster Stufe auf.

3 Schichte Beerenobst und Quarkcreme abwechselnd in Gläser oder eine Glasschale, schließe dabei mit der Creme ab.

4 Verzieren:

Spieße Beerenobst auf die Holzspieße und dekoriere damit das Dessert.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn du keine frischen Beeren bekommst, kannst du auch Tiefkühlfrüchte verwenden.

