

# Frucht-Quark-Dessert

Schnell und einfach selbstgemachtes Himbeer-Rhabarber-Kompott mit einer klassischen Quarkspeise in Gläser eingeschichtet.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Himbeer-Rhabarber-Kompott:

250 g Himbeeren  
250 g Rhabarber  
50 ml Wasser oder Apfelsaft  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Quarkspeise:

2 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone  
200 ml Milch  
500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Wie mache ich ein fruchtiges Quark-Dessert?:

## ① Himbeer-Rhabarber-Kompott:

Himbeeren verlesen und 50 g zum Verzieren beiseitelegen. Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen!) und in kleine Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit Wasser oder Apfelsaft, Zucker und Vanillin-Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze in etwa 4 Min. gar dünsten. Himbeeren unterheben und Kompott erkalten lassen.

## ② Quarkspeise zubereiten:

Quarkfein nach Packungsanleitung, **aber nur mit 150 ml Milch** und Speisequark, zubereiten. 2 EL Kompott beiseitestellen. 1/4 der Quarkcreme unter das Himbeer-Rhabarber-Kompott heben. Restliche Quarkcreme mit 50 ml Milch und Vanillin-Zucker verrühren. Beide Cremes abwechselnd in Gläser oder Becher schichten, dabei mit der Fruchtcreme beginnen. Beiseitegestelltes Kompott auf den Desserts verteilen und mit den frischen Himbeeren verzieren. Desserts bis zum Verzehr kalt stellen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein "Dessert to go" das Schichtdessert in kleine wiederverschließbare Gläschen füllen (z.B. Weckgläschen oder kleine Marmeladen-Gläschen). Zum Schluss einen Löffel mit einem Gummiband am Glas befestigen und das Gummiband dann mit einem hübschen Schleifenband überdecken.

