

Frucht-Quark-Fondue für Kinder

Früchte und Quark zum Dippen

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 250 g gemischtes Obst , z.
B. Himbeeren, Erdbeeren,
Weintrauben, Honigmelone
200 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Vanille-Geschmack
250 g Speisequark (Magerstufe)

Außerdem:

Dr. Oetker gehackte Mandeln
Schokoladenstreusel

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 und schneide sie evtl. in kleine Stücke. Verteile das Obst auf kleine Dessertgläser.

2 Zubereiten:

Gib Milch in eine Rührschüssel. Füge das Cremepulver hinzu und verrühre es mit einem Schneebesen. Gib Quark dazu und rühre alles glatt. Fülle die Quarkspeise in kleine Dessertgläser.

3 Gib einen Holzspieß zum Obst. So kannst du das Obst aufspießen und in die Quarkspeise dippen. Serviere die gehackten Mandeln oder Schokostreusel als "Deko" dazu.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben kann Dr. Oetker Quarkfein durch andere Geschmacksrichtungen, z. B. Quarkfein Erdbeer-Geschmack ausgetauscht werden.

