

Käse-Sahne-Creme mit Mandarinen

Ein cremiges Dessert mit Mandarinen.

etwa 3 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
- 1 Pck. Dr. Oetker Käse-Sahne-Creme
- 250 g Speisequark (Magerstufe)
- 150 ml kalte Milch

① **Vorbereiten:**
Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

② **Zubereiten:**
Creme mit Quark und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Zuletzt 2/3 der Mandarinen auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Creme in Dessertgläser oder eine Schale füllen, mit restlichen Mandarinen garnieren und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.