

# Marienkäfer-Dessert

Leckere und süße Quarkspeise als Marienkäfer verziert. Ein toller Nachtisch für den Frühling oder für Kinder.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

#### Quarkspeise:

200 g frische oder tiefgekühlte Erdbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack  
250 g Speisequark (Magerstufe)

#### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen  
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz  
4 Schokoladeneier oder Kinder® Schoko-Bons  
Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

## Wie bereite ich ein Marienkäfer-Dessert zu?:

### 1 Quarkspeise zubereiten:

FrISCHE Erdbeeren waschen und putzen oder tiefgekühlte Erdbeeren auftauen lassen. Erdbeeren in einer Rührschüssel pürieren. Quarkfein hinzufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Quark zugeben und glatt rühren. Quark bis oben hin und kuppelförmig (als Marienkäfer-Körper) in kleine Gläser füllen. Gläser bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

### 2 Dessert verzieren:

Zuckeraugen mit Zuckerschrift an ein Schokoladenei oder Schoko-Bon kleben. Vor dem Servieren die beklebte Schokokugel als Kopf auf den Quark legen. Mit Zuckerschrift die Flügel malen. Die Schoko-Tröpfchen als Pünktchen auf den Quark setzen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert lässt sich auch ohne Erdbeeren zubereiten. Dann Quarkfein mit Milch und Quark nach Packungsanleitung zubereiten und nach Wunsch mit Dr. Oetker roter Lebensmittelfarbe einfärben.
- Die Quarkspeise kann man mit einem Gefrierbeutel besonders gut auf die Dessertgläser portionieren.

