

Quark-Schichtdessert mit Lemon-Curd

Eine erfrischende Quarkspeise eingeschichtet mit selbstgemachtem Lemon-Curd und knusprigen Keksen in Dessertgläser.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Lemon-Curd:

50 g Butter
etwa 3 unbehandelte Zitronen
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
1 ½ TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Quarkspeise:

1 unbehandelte Zitrone
500 g Speisequark (Magerstufe)
125 g Schlagsahne
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

etwa 100 g Kekse , z.B.
Butterkekse

Wie koche ich Lemon-Curd?:

1 Lemon-Curd:

Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen. Zitronen heiß waschen, trockenreiben und mit einem Zestenreißer schälen. Zesten fein schneiden. Zitronen auspressen, 80 ml Saft abmessen. Schale und Saft zur Butter geben. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Gustin dazugeben. Alles mit einem Schneebesen unter Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Erkalten lassen.

2 Quarkspeise:

Zitrone heiß waschen, trockenreiben und mit einem Zestenreißer schälen. Zesten fein schneiden. Zitrone auspressen. Quark, Sahne, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale miteinander verrühren, mit Zitronensaft abschmecken.

3 Quarkspeise schichten:

Quark, Lemon-Curd und Kekse (evtl. grob zerkleinern) in Dessertgläser schichten und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Schmeckt gut gekühlt am besten!



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit Zitronenscheiben oder Minze garnieren.
- Nach Belieben das Lemon-Curd mit etwas Zitronenlikör abschmecken.
- Nach Belieben das Lemon-Curd fertig kaufen.

