

# Quark-Schichtdessert mit Lemon-Curd

Ein erfrischendes Dessert mit knusprigen Keksen

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 (der Größe M)  
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Gustin  
Feine Speisestärke

### Quarkcreme:

1 unbehandelte Zitrone  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Be. Dr. Oetker Crème double  
30 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Außerdem:

etwa 100 g Kekse, z.B.  
Butterkekse

## 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 Quarkcreme:

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

## 3 Anrichten:

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.
- Sie können das Lemon-Curd auch fertig kaufen.

