

# Quarkspeise mit Obst

Eine cremige Quarkspeise mit Früchten als sommerliches Dessert.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 500 g frisches Obst (z. B. Erdbeeren, Pfirsiche)  
1 unbehandelte Limette  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)  
150 g Joghurt  
50 g Zucker

Wie bereite ich eine Quarkspeise mit Obst zu?:

## 1 Obst vorbereiten:

Obst putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Limette heiß waschen, **dünn** schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden. Limettensaft auspressen. Obst mit 1 Pck. Vanillin-Zucker, Limettenschale und -saft mischen.

## 2 Quarkspeise zubereiten:

Beide Quarksorten, Joghurt, Zucker und Vanillin-Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Die Hälfte der Quarkmasse in Dessertgläser oder in eine Glasschüssel füllen. Die Obstmischung darauf verteilen und mit der restlichen Quarkmasse bedecken. Die Quarkspeise mind. 30 Min. kalt stellen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

**Abwandlung für einen Schokoladenquark mit Bananen:** 100 g Zartbitterschokolade in Stücke brechen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. 500 g Speisequark (Magerstufe) mit 4–6 EL Milch oder Schlagsahne geschmeidig rühren. 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker und die Schokolade unterrühren und die Creme mit etwa 1 1/2 EL Zucker abschmecken. 4 kleine reife Bananen schälen, auf je 1 Dessertteller legen. Den Schokoladenquark in einen Spitzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf und neben die Bananen spritzen. Nach Belieben mit Krokant, gehobelten, gebräunten Mandeln oder Schokoladenstreuseln bestreut servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Quarkspeise vor dem Servieren mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.
- Statt frischen Früchten kann auch Konservenobst, z. B. Pfirsiche aus der Dose genommen werden.
- Statt Limettenschale und -saft kann auch Zitronenschale und -saft verwendet werden.
- Die Quarkcreme kann mit 1-2 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma verfeinert werden.

