



LIEBLINGS-ERDBEERQUARK



- 1 Kilo Erdbeeren**
- 500 gr. Magerquark**
- 1 Becher Sahne**
- 1 Zitrone**
- 120 gr. Zucker**

300 Gr. Erdbeeren mit etwas Zitronensaft übergießen (ca. 5 Minuten ziehen lassen), dann pürieren.

Quark in eine Schüssel geben und die pürierten Erdbeeren mit ca. 40 Gramm Zucker, mit einer Gabel, verrühren.

Anschließend die restlichen 700 Gramm Erdbeeren in Stücken dazugeben mit etwas Zitronensaft übergießen und nochmal 30 Gramm Zucker dazu geben.

Sahne mit 50 Gramm Zucker schlagen (sollte fest sein), jetzt mit einem Löffel langsam die Sahne unter den Quark und die stückigen Erdbeeren unterheben.



Guten Appetit

Rezept: E. Sautter, Bad Aibling