



Birnen-Quarkspeise mit Kakao

Rezept von Vera Spellerberg

ZUTATEN

200 g Sahnequark 20%
150 g Schlagsahne
1 Msp. Zitronenabrieb (unbehandelt)
1 Eßl. Kakaopulver (ungesüßt)
2-3 Eßl. Erythrit
20 g Walnüsse

ZUBEREITUNG

Die Sahne schlagen und kühl stellen. Erythrit und Zitronenabrieb unter die Quarkmasse rühren. Eine Hälfte abnehmen und den Kakao unterrühren.

Unter beide Quarkmassen jeweils zur Hälfte die geschlagene Sahne heben.

Die Birne waschen, vierteln und entkernen, die Walnüsse ganz grob hacken und kurz rösten. Die Quarkmassen abwechseln in Gläser schichten und mit Birnenvierteln und Walnüssen garnieren.

Tipp: Im Herbst eignen sich statt Birnen auch Äpfel oder Pflaumen und nicht zuletzt verschiedene Trockenfrüchte.