

Informationen zur Sendung vom 25.04.2025

Sahnequark mit Amarettini und gefrorenen Himbeeren

Von Ulla Scholz

Zutaten für 15 – 20 Portionen

500 g Magerquark
150 g Naturjoghurt
400 ml Sahne (2 Becher)
200 g Amarettini
300 g TK Bio-Himbeeren
Ca. 100 g Zucker

Zum Garnieren
Minz- oder Melissenblätter

Zubereitung

Für die Creme zunächst die beiden Becher Sahne schlagen. Die Amarettini in eine Plastiktüte geben und mit einem Rollholz etwas anstampfen. Die Amarettini saugen sich so besser voll.

Den Quark mit Zucker und Joghurt glattrühren. Die Schlagsahne und drei Viertel der Amarettini vorsichtig unterheben. Die Masse für circa eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie etwas abbindet.

Einige schöne Beeren bis zum Anrichten wieder einfrieren. Die restlichen Tiefkühlhimbeeren behutsam unter die Quarkcreme mischen. Die Creme in kleine Weckgläser oder Dessertschalen füllen, abdecken und bis zum Verzehr kühlen.

Anrichten

Die Portionsgläser mit Amarettini-Bröseln, restlichen gefrorenen Himbeeren und Minze garnieren.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

500 g Magerquark zu 1,39 Euro; 150 g Naturjoghurt zu 0,45 Euro; 400 ml Sahne zu 1,98 Euro; 200 g Amarettini zu 1,89 Euro; 300 g TK Bio-Himbeeren zu 3,49 Euro; ½ Bund Minze oder Melisse zu 0,50 Euro.

15 Portionen: Portion zu 0,64 Euro.

Informationen zur Sendung vom 25.04.2025
Sahnequark mit Amarettini und gefrorenen Himbeeren
Von Ulla Scholz

Kleine Variationen

Die Creme wird etwas gehaltvoller, wenn man statt Magerquark Ricotta oder Mascarpone nimmt. Allerdings sind diese beiden Zutaten auch etwas teurer. Statt Amarettini passen auch Löffelbiskuit. Und wer die Keksdosen auf Reste absucht, spart sich Kosten.

Wenn die Erdbeerzeit da ist, werden die gefrorenen Himbeeren durch frische Erdbeeren ausgetauscht. Da diese Früchte größer sind, müssen sie vorher geviertelt werden. Es schmeckt auch gut, einen Teil der Beeren mit Vanillezucker zu pürieren und unter den Quark zu mischen.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!