

Rezept der Woche:



Heidelbeer Amarettini Dessert

Zutaten für 4 Portionen:

100 g Sahne, 1 EL Vanillezucker, 1 EL Zucker, 250 g Magerquark, 125 g Amarettini, 300 g Blaubeeren, n. B. Amarettini zum Verzieren

Zubereitung:

Zuerst die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Zucker steif schlagen und den Quark in einer separaten Schüssel glatt rühren. Danach die Sahne zum Quark geben und unterheben. Die Amarettini in einen Beutel geben, diesen gut verschließen und die Amarettini mit einem Nudelholz in grobe Stücke zerschlagen.

Die Blaubeeren ggf. pürieren, wer es mag kann sie auch als ganze Beeren lassen.

Zum Schichten etwas von den Amarettini in ein Glas geben und mit der Quark-Sahne bedecken, danach etwas von den pürierten Blaubeeren darauf geben.

Den Vorgang wiederholen bis das Glas voll ist.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied im Bund Deutscher Heidelbeerbauer.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de