

Rezept der Woche:



Mascarponecreme mit Heidelbeeren

Zutaten für 2 Personen:

10 Schokocookies, 10 EL Blaubeersaft, 100 g Heidelbeeren, 250 g Quark, 150 g Mascarpone, 1 Pck. Vanillezucker, Zucker nach Belieben

Zubereitung:

Pro Portion 3 Schokocookies in kleine Stückchen bröseln und mit Blaubeersaft beträufeln. Die Heidelbeeren mit Quark, Mascarpone, 6 EL Blaubeersaft sowie Vanillezucker verrühren. Zucker nach Belieben zugeben.

Nun die zerkleinerten Schokocookies und den übrig gebliebenen Saft in ein Dessertglas geben.

Die Mascarponecreme dazugeben und mit Heidelbeeren und Schokocookies dekorieren. Die fertige Nachspeise im Kühlschrank einige Zeit ziehen lassen.

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