

Rezept der Woche:



Heidelbeer-Quark-Tiramisu

Zutaten:

300 g Heidelbeeren, 500 g Sahnequark, 1 Pck. Vanillezucker, 200 ml Orangensaft, 50 g Zucker, 150 g Löffelbiskuits, 100 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Die Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.

Den Quark mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits als Boden in eine Form mit hohem Rand legen und mit 100 ml Orangensaft tränken.

250 g Quark und die Heidelbeeren darauf verteilen, einige Früchte zum Verzieren beiseitestellen. Übrige Löffelbiskuits darauflegen und mit dem restlichen Orangensaft tränken. Übrigen Quark darauf verteilen.

Das Tiramisu zugedeckt im Kühlschrank 3 Stunden ziehen lassen.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Das Tiramisu mit Mandeln und den übrigen Heidelbeeren verzieren und servieren.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.



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