

Rezept der Woche:



Heidelbeer-Quarkspeise mit Wein

Zutaten:

500 g Heidelbeeren, 400 g Magerquark, 1 Vanilleschote, 100 g Zucker, 6 EL Weißwein, 250 g Sahne, 1 Pck. Sahnesteif, 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Heidelbeeren waschen, verlesen und trocken tupfen. Einige Heidelbeeren zum Verzieren beiseitestellen.

Quark, Vanillemark und Zucker vermischen. Mit dem Wein cremig aufschlagen.

Sahne Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. Die Heidelbeeren unterziehen.

In eine große Glasschale erst die Quarkcremen füllen und dann mit der Heidelbeersahne bedecken. Mit den übrigen Heidelbeeren verzieren und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

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