

Quarkcreme mit Passionsfrüchte im Weck-Glas

Zutaten: (4 Weck-Gläser à 160 ml)

5 – 6 Passionsfrüchte*

1 ½ TL Holundersirup
nach Belieben abgeriebene Schale einer
Bio-Orange

2 dl Rahm, steif geschlagen

250 g halbfetter Quark

Zucker

wenig Vanillemark

nach Belieben abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone und einer Bio-Orange

Für die Deko: grüne Pistazienkerne, im
Mörser zerdrückt

*Kaufen Sie Passionsfrüchte mit «schrumpliger» Schale. Die sind schön reif.

Zubereitung:

Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch auskratzen. Dann das Fruchtfleisch mit dem Holundersirup süssen und mit wenig Orangeraspel parfümieren.

Den steif geschlagenen Rahm sorgfältig mit dem Quark mischen und nach Belieben Zucker, Vanillemark und ein wenig Zitronen- und Orangeraspel untermischen.

Das Passionsfrucht-Püree auf die Weckgläser verteilen. Dann die Weck-Gläser mit der Quarkcreme auffüllen. Als Deko zerdrückte Pistazien darüber streuen.

Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden zugedeckt kalt stellen.

