



[Drucken](#)

Marmorierter Erdbeerquark



Zutaten für 4 Personen

- 200 g Erdbeeren
- 150 g gemischte Beeren
- 40 g Zucker
- 160 g bayer. Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 200 g bayer. Magerquark
- 1 Stiel Zitronenmelisse
- 8 Stk. Schokoladenröllchen

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen und putzen. Zehn Früchte für die Dekoration beiseite legen. Die restlichen Erdbeeren mit dem Zucker pürieren. Durch ein Sieb streichen.
2. Die süße Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Dann Quark und geschlagene Sahne in Stielgläser mellen (unterheben).
3. Das Erdbeerpüree portionsweise in die Quarkmasse laufen lassen, dabei nicht verrühren. Durch das Umfüllen ohne zu rühren entsteht die Marmorierung.
4. Bis zum Servieren kühl stellen. Mit je einer Erdbeere, Zitronenmelisse und Schokofächern garniert reichen.

Tipp: Die Erdbeeren je nach Angebot durch beliebiges anderes Beerenobst ersetzen.