



[Drucken](#)

Quarksorbet auf Fruchtsaucen



Zutaten für 4 Personen

Für das Quarksorbet:

- 80 g bayer. Magerquark
- 160 g bayer. Sahnequark
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 50 g Zucker

Für die Fruchtsauce:

- 100 g Erdbeeren
- 100 g Brombeeren
- 250 g Aprikosen
- 60 g Zucker
- 50 g bayer. Naturjoghurt
- Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Den Quark mit den Säften verrühren, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.
2. Das Beerenobst waschen, putzen und trockentupfen. Separat mit jeweils 2 EL Zucker pürieren und passieren. Die Aprikosen mit einem Teil des Fruchtsaftes ebenfalls pürieren. Den Joghurt glatt rühren.
3. Die Fruchtsaucen portionsweise als große Kleckse auf Teller verteilen. Mit dem Joghurt verzieren. Mit dem Eisportionierer aus der Sorbetmasse Kugeln formen und auf den Saucen anrichten. Mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.