

# Backen mit Klaus

## Brombeer-Vanillequark

**Zutaten: (Für 10-12 Portionen)**

- 300 g Brombeeren, 500 g Magerquark, 250 g Sahnequark (40%),
- 1 Ei, 4 EL Zucker, flüssiger Süßstoff, je 2 Pck. Vanillinzucker,
- 2 Pck. Sahnesteif, 300 ml Cremefine Vanilla zum Schlagen,
- Schokoblättchen & Minze zur Dekoration

**Zubereitung:**

1. Brombeeren verlesen, Vanillinzucker zugeben u. mit einem Stabmixer pürieren.



2. In einer Schüssel den Magerquark, Sahnequark, Ei, Zucker, Zucker u. einige Spritzer Süßstoff mit den Schneebesen eines Handrührers verrühren. Brombeerpüree unterrühren.



3. Cremefine mit Sahnesteif steif schlagen, unterheben u. bis zur Verwendung kühl stellen. Werkzeug vom Personal säubern lassen... ☺ In Dessertgläsern mit Schokoblättchen u. Minze garniert servieren.



**Tipp des Chaoten:**

*Brombeerpüree besser vor dem Unterrühren noch passieren.*



Erstellt von Klaus am 08.09.2013