

# Backen mit Klausl

## Der süße Abschluss:

## Kirschjoghurt-Quark-Creme

Zutaten: (Für 6-8 Portionen)

- 1 Glas Kirschen, 250 ml Cremefine z. Schlagen, frische Minze
- je 5 Pck. Sahnesteif & Vanillinzucker, 500 g Sahnequark,
- 30 ml Kirschwasser, 750 g Kirsch-Joghurt von Zott (bei Norma)

### Zubereitung:

1. Kirschen abgießen, Saft auffangen, einige Kirschen für die Garnierung zur Seite legen. 50 ml Kirschsaft auffangen. Cremefine, Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen.



2. Joghurt, Quark u. Kirschsaft in eine Schüssel geben u. mit einem Handrührer verrühren. Kirschwasser u. die steif geschlagene Cremefine unterrühren, dann die restl. Kirschen unterheben. u. über Nacht kaltstellen.



3. Creme in eine Schüssel geben u. mit Minze u. den beiseite gestellten Kirschen garniert servieren.



### Tipp des Chaoten:

*Super lecker! Für Kids den Schnaps weglassen!*

