

# Backen mit Klaus

## Kirschquark

**Zutaten: (Für 10-12 Portionen)**

- 1 Glas Kirschen (720 ml), 300 g Magerquark, 250 g Sahnequark (40%)
- 2 Eier, 3 EL Zucker, flüssiger Süßstoff, ½ Pck. Finesse Zitrone,
- je 2 Pck. Vanillinzucker & Sahnesteif, 250 ml Cremefine z. Schlagen,
- Schokoblättchen & Minze zur Dekoration

### Zubereitung:

1. Kirschen in ein Sieb gießen u. abtropfen lassen. Saft aufheben.



2. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. In einer Schüssel den Magerquark, Sahnequark, Eier, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale, 6-8 EL Kirschsaft u. einige Spritzer Süßstoff mit den Schneebesen eines Handrührers verrühren. Cremefine unterheben.



3. Kirschen unterheben u. bis zur Verwendung kühl stellen.



### Tipp des Chaoten:

*Mit Schokoblättchen u. Minze garniert auf Tellern anrichten.*

