

Backen mit Klausi

Stracciatella-Quark mit Pfirsichen

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 1 große Dose Pfirsiche, 250 ml Cremefine z. Schlagen,
- je 5 Pck. Vanillinzucker & Sahne-Steif, 1 kg Stracciatella-Joghurt,
- 500 g Magerquark, 40 ml Pfirsichlikör, 25 g Mandelstifte, 1 Minzkrone

Zubereitung:

1. Pfirsiche abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen u. würfeln. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten.



2. Cremefine mit Vanillezucker u. Sahnesteif steif schlagen. Joghurt, Quark u. Cremefine verrühren. 2 EL Pfirsichsaft u. Likör unterrühren. Pfirsichstücke unterheben u. über Nacht abgedeckt kühl stellen.



3. Masse durchrühren, in eine Servierform füllen, mit Mandelstiften u. Minze verzieren.



Tipp des Chaoten: Sehr leckerer Nachtisch... schleck!

