

Backen mit Klausi

Vanille-Quark mit Birne

Zutaten: (Für 8-10 Portionen)

- 1 Dose Williams-Christ Birnen (850 ml), 300 ml Cremefine,
- 500 g Magerquark, 2 Eier, 2 EL Zucker, 50 ml Vanille-Sirup,
- 2 Pck. Vanillinzucker, 2 Pck. Sahnesteif, 50 g Schokoladenraspel

Zubereitung:

1. Birnen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen u. die Birnen würfeln. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen.



2. In einer Schüssel den Magerquark, Eier, Zucker, 80 ml Birnensaft u. Vanille-Sirup vermengen. Cremefine mit Schokoraspeeln (etwas übrig lassen zur Garnierung) unterheben. Birnenwürfel unterheben u. einige Stunden kühl stellen.



3. Birnen-Vanille-Quark in eine große Schale oder in Dessertschalen füllen, mit restl. Schokoladenraspel bestreuen u. sofort servieren.



Tipp des Chaoten:

Mit Schokowaffeln garniert genießen. Ein Traum!

