

# Backen mit Klaus

## Der süße Abschluß:

## Vanille-Quarkcreme mit Himbeeren

### Zutaten: (Für 6-8 Portionen)

- 250 ml Cremefine, 4 Pck. Vanillinzucker, 4 Pck. Sahnesteif,
- 250 g Sahnequark, 1 kg Vanille-Joghurt, ca. 380 g TK-Himbeeren,
- je 30 g Mandelstifte & Schokoladenraspel

### Zubereitung:

1. 350 g Himbeeren antauen lassen. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen.



2. Joghurt, Quark in eine Schüssel geben, mit Cremefine durchrühren. Himbeeren unterheben u. über Nacht kühl stellen.



3. Creme durchrühren, in eine Servierschüssel füllen u. mit Mandeln u. Schokoraseln bestreuen. Mit restl. Himbeeren garnieren.



### Tipp des Chaoten:

*Mit Minze garniert servieren. Lecker!*

