

Erdbeer-Knusper-Quark

Ein fruchtig-frisches Frühstück mit raffiniertem Touch.

Ein feines Dessert mit Erdbeeren und Quark. Diese feine Speise hat einen besonderen Touch. Der cremige Erdbeerquark ist dabei noch sehr knusprig. Die knackigen Haferflocken passen hervorragend in den Fruchtquark und verleihen ihm eine besondere Note.

Zutaten

- 50 g kernige Haferflocken
- 1 TL brauner Zucker
- 1 Banane
- 1 TL Zitronensaft
- 250 g frische Erdbeeren
- 250 g Magerquark
- 150 g Magermilchjoghurt
- 1 EL Honig
- 3 EL Orangensaft

Zubereitung

- Die Haferflocken in einer trockenen Pfanne unter Wenden bei mittlerer Hitze anrösten. Braunen Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen.
- Die Banane schälen, in Scheiben schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Die gewaschenen Erdbeeren trockentupfen und in Stücke schneiden. Zwei besonders schöne Erdbeeren für die Garnitur aufbewahren und der Länge nach vierteln.
- Quark mit Joghurt, Honig und Saft verrühren und die Früchte unterheben.
- Mit den gerösteten Haferflocken bestreuen und ein paar Erdbeervierteil hochkant in den Quark stecken.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/erdbeer-knusper-quark/>