

Fair Dessert

Beeren-Quark-Gratin mit Honig

Zutaten:

250 g trockener Magerquark
2 EL flüssige Butter
3 EL *Orangenblütenhonig*
(im Weltladen erhältlich)
1 Unbehandelte Zitrone
2 EL Speisestärke
3 Eier
1EL Zucker
1TL *Vanillepulver (Weltladen)*
1EL Butter für die Form
150 g tiefgekühlte gemischte Beeren
2 EL Puderzucker

- 🌍 Den Magerquark mit der flüssigen Butter und dem Honig vermengen.
- 🌍 Von der Zitrone die Schale zur Hälfte abreiben, dann die Zitrone auspressen. Saft und abgeriebene Zitronenschale mit dem Quark vermengen, danach die Stärke darunter rühren.
- 🌍 Die Eier trennen, die Eigelbe unter die Quarkmasse mischen. Die Eiweiße mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
- 🌍 Eine Auflaufform buttern und die Quarkmasse einfüllen. Die Beeren darauf verteilen.
- 🌍 Backofen vorheizen, dann bei 180 Grad 30 Minuten backen.
- 🌍 Mit Puderzucker bestreuen und noch warm servieren.

Guten Appetit