



Himbeerquark (5 Personen)

Zutaten:

600 g	Magerquark (oder auch Mascarpone)
400-500 g	frische oder auch gefrorene Himbeeren
60 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
250 ml	Rahm
nach Bedarf	Zucker

Zubereitung:

1. Gefrorene Himbeeren in eine Schüssel zum Auftauen einlegen, dabei die Himbeeren noch in gefrorenem Zustand mit Zucker bestreuen, auftauen lassen.
2. Von den Himbeeren ein paar besonders schöne Beeren für die Dekoration zur Seite legen.
3. Die restlichen Himbeeren mit Quark vermischen. Je nach eigenem Geschmack eventuell noch etwas nachzuckern.
Im Sommer können die gefrorenen Himbeeren auch direkt mit dem Quark vermischt werden, ist besonders erfrischend!
4. Den Rahm mit 1 Päckchen Vanillezucker zu steifer Schlagsahne schlagen und locker unter den Himbeerquark unterziehen.
5. Mit ein paar Himbeeren dekorieren und sofort servieren. Oder mit einer Folie abgedeckt im Kühlschrank bis zum Servieren kühl stellen.