

Fruchtige Orangen-Quark-Creme

FERTIG IN
20 MIN.



ZUTATEN

- 500 g Orangen von b*l'arcobaleno
- 500 g bioladen*Quark, 40%
- 7 g Vanillezucker
- 200 g bioladen*Sahne, halbsteif
- 1-2 EL Rohrohrzucker
- 1-2 EL Zitronensaft
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 Packung Cantuccini
- Kakaolikör z.B. „Sasse - Kakao mit Nuss“

ZUBEREITUNG

1. Quark mit Rohrohrzucker verrühren und die halbsteif geschlagene Sahne unterheben. Die Orangen schälen, filetieren (Saft dabei auffangen) und in Stücke schneiden.
2. Aufgefangenen Saft, Zucker, Zitronensaft und -schale zugeben und etwas ziehen lassen. Cantuccini grob zerkleinern (mit einem schweren Messer oder dem Blitzhacker).
3. Die Zutaten in eine Schüssel oder in dekorativen kleinen Portionsgläsern schichten: Mit dem Quark beginnen, Früchte, Quark, Cantuccini (die Cantuccini mit dem Likör beträufeln), Quark, Früchte... mit Quark abschließen und evtl. mit den übrig gebliebenen Cantuccini-Krümeln bestreuen.



Weitere Rezepte in unserem Kochbuch auf www.bioladen.de/rezepte