



Himbeer-Vanille-Creme

im Glas

ZUTATEN

500g Quark
250g Mascarpone
2 Vanilleschoten
4-5 EL Zucker
400g Himbeeren

ZUBEREITUNG

- 1** Den Quark gemeinsam mit dem Mascarpone und der Milch in eine große Schüssel geben und zu einer glatten Creme verrühren.
- 2** Jetzt kommt der süßeste Rezeptteil - der Zucker. Diesen einfach mit in die Schüssel geben. Und da bei Zucker die Vanille nicht zu kurz kommen darf, kann das Mark der ausgekratzten Schote auch direkt mit dazu. Anschließend alles gut verrühren.
- 3** Fruchtig geht's weiter, indem die Himbeeren nun endlich auch mit in die Schüssel wandern dürfen. Diesmal wird jedoch nicht grobmotorisch umgerührt, sondern sanft untergehoben, um die Himbeeren nicht komplett zu zerdrücken.
- 4** Schon ist es vollbracht und die Himbeer-Vanille-Creme kann ins Glas umziehen und mit einem kleinen Zitronenmelissen-Blättchen verziert werden. Probieren Sie dieses Rezept auch mit anderen Früchten aus!
CU wünscht einen guten Appetit!

Einfach 

5 min. 



CU | CAMPER .COM

