



Gratinierte Quarkcreme mit Früchten der Saison



- Schwierigkeitsgrad: leicht
- Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten (für 3 Personen)

- 250 g QuarkCreme Natur
- 1 Eigelb
- 1 EL Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Eiweiß
- 100 g Früchte der Saison

Zubereitung

Exquisa QuarkCreme Natur 20 % leicht gesüßt mit Eigelb, Puderzucker, Sahnesteif und dem geschlagenen Eiweiß verrühren und auf kleine flache Auflaufförmchen verteilen.

Die gewaschenen, vorbereiteten Früchte auf der Creme verteilen und kurz unter den Vorgeheizten Grill schieben.

Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.



QuarkCreme Natur