



Sukkadenquark mit Peltja



EUROPA

Zutaten für 4 Personen:

800 g Quark,
100 g Butter,
100 ml saure Sahne,
1 Eigelb,
300 g Zucker,
1/2 TL Sukkaden (Zitronat),
1 Packung Vanillezucker,
0,5 l Beerensaft,
50 g Beerenkaltschale





Zubereitung

Quark, Butter, saure Sahne und das Eigelb unter Rühren im Wasserbad erhitzen. Zum Schluss Sukkaden und Vanillezucker zugeben.

Die Masse, möglichst auf Eis, schnell herunterkühlen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Beerensaft mit Zucker aufkochen lassen und mit Beerenobstkaltschale binden.

In Portionsgläsern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

