

Erdbeer-Quark-Dessert

Zutaten für 4 Gläser à 220ml

4 Löffelbiskuit

500g Quark

6 EL Milch

Etwas Zitronenabrieb (etwa 1 EL)

1 TL gemahlene Vanille

3 EL Agavensirup

25g gehackte Pistazien

250g Erdbeeren

2 TL Speisestärke

6 EL Wasser

100ml Wasser

3 EL Zucker

Etwas gemahlene Vanille



1) Für die Erdbeersoße:

Die Erdbeeren waschen und klein schneiden. Zusammen mit dem Wasser und dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. So lange köcheln lassen bis die Erdbeeren weich sind. Die Erdbeeren durch ein Sieb streichen und erneut aufkochen.

2) In einer kleiner Schüssel Speisestärke und Wasser mischen. Dann unter Rühren in die Erdbeersoße geben und aufkochen lassen. Immer weiter rühren bis die Soße eindickt. Anschließend abdecken und abkühlen lassen.

3) Quarkmasse und Löffelbiskuit:

Zerbröselt je ein Löffelbiskuit in ein Glas.

4) Verrührt in einer Schüssel Quark, Milch, Zitronenabrieb und gemahlene Vanille miteinander.

5) Schichtet die Quarkmasse auf die Löffelbiskuitbrösel und gebt die abgekühlte Erdbeersoße als Abschluss in die Gläser.