

# Locker-leichter Quarktraum

Dessert » Quark-Dessert

## Zutaten (8 Personen)

- » 2 Ei(er)
- » 120g Stärke
- » 1l Milch
- » 100g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Vanilleschote(n)
- » 500g Magerquark
- » 4 EL Zitronensaft
- » 1 Dose Aprikose(n)
- » 1 EL geh. Pistazienkerne

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Eier trennen. Eigelbe mit Stärke und 100ml Milch verrühren. Restliche Milch, Zucker, Salz und das Mark einer Vanilleschote samt Schote aufkochen. Die angerührte Stärke dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Vanilleschote entfernen. Eiweiß steif schlagen und unter die Creme ziehen, nochmals kurz aufkochen, dann etwas abkühlen lassen.

2. Magerquark, Zitronensaft unterrühren. Creme in eine kalt ausgespülte Kastenform füllen, 3 Stunden kühlen. Auf eine Platte stürzen, in Scheiben teilen und mit pürierten Aprikosen servieren. Mit gehackten Pistazien garnieren.

angelegt am: 10.12.2004

Rezept-Nr: 1365

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke