

Heimische Erdbeeren mit Vanillequark und Baisertröpfchen



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 250 g Magerquark
- 100 g Sahnejoghurt
- 150 g Sahne, steif geschlagen
- Nach Belieben Puderzucker
- 500 g Erdbeeren
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Honig (ich habe Honig mit Kurkuma verwendet)
- 100 g Baisertropfen
- 1 Päckchen Vanillezucker (besser das Mark einer Vanilleschote)



Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden und mit 1 EL Puderzucker mischen.

Nun die Zitrone waschen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen.

Die Hälfte der Baisertropfen grob hacken.

Den Quark, Joghurt, Vanillemark, Puderzucker, Honig (mit Kurkuma), Zitronensaft und -abrieb in einer Schüssel verrühren. Die zerkleinerten Baisers und die geschlagene Sahne unterheben.

In vier Gläser die Erdbeerscheiben mit Vanillecreme und Baisertropfen schichten. Bis zum Servieren kaltstellen.