

Quarkcreme mit Aroniabeeren & Karamell



Zutaten:

- 200 g heimische Schlagsahne
- 500 g heimischer Magerquark
- 4 EL (Vanille-) Zucker oder Honig
- 100 g Aroniabeeren (tiefgekühlt oder getrocknet)
- 100 ml Karamellsoße (fertig oder [nach unserem Rezept zubereitet](#))



Zubereitung

Tiefgekühlte Aroniabeeren auftauen oder die getrockneten Aroniabeeren in heißem Wasser 20 Minuten einweichen.

Tipp: Wer möchte, kann die Beeren mit etwas Kirschwasser verfeinern.

Die Sahne in einem hohen Gefäß steif schlagen.

Den Quark mit Zucker oder Honig in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Die steifgeschlagene Sahne gleichmäßig unterheben. Die Quarkcreme nun auf Dessertgläser verteilen.

Die Karamellsoße und Aroniabeeren darauf verteilen. Genießen!