

Joghurt- Quarkcreme

mit karamellisierter Birne

Für ca. 2 Personen

Für die Creme:

300 g Naturjoghurt

250 g Quark

½ Zitrone

½ Orange

4 EL Puderzucker

1 TL Rum

Prise Salz

Für die Birne:

1 Birne

1 EL Zucker

1 TL Honig

2 EL Wasser oder Apfelsaft

½ Zitrone

½ Orange

1 TL Rum

Minze

Für die Creme Naturjoghurt, Quark, Puderzucker, Rum, Salz in eine Schüssel geben und gut verrühren, Saft sowie geriebene Schale von der Orange und Zitrone hinzufügen, gut vermengen und 1 Stunde kühlstellen. Bei Bedarf kann man 200 g geschlagene Sahne unter die Creme heben.

Für die Birne Zucker, Honig, Wasser, Saft von der Orange und Zitrone in einem Topf leicht karamellisieren lassen, die geschnittene Birne hinzufügen und mit Rum ablöschen. Auskühlen lassen und frische Minze unterheben

Die karamellierte Birne in die Joghurt-Quarkcreme geben und genießen.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen.