

## Cremiger Heidelbeerquark mit Limette





Zubereitungszeit 20min





## Zutaten

für 4 Portionen

Bio Limetten	1 St
Heidelbeeren, frisch	400 g
Schlagsahne	200 გ
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 ք
Honig	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Limette halbieren und Saft auspressen. Heidelbeeren waschen und ggf. verlesen.
- 2. In einem hohen Gefäß die Hälfe der Heidelbeeren kurz pürieren. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen.
- 3. Pürierte und ganze Heidelbeeren mit Schlagsahne und Quark vorsichtig vermengen. Mit Limettensaft und Honig abschmecken und Heidelbeerquark auf Schälchen verteilt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	234 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	8 g