



# Cremiger Heidelbeerquark mit Limette



Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

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

## Zubereitung



Küchenutensilien

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

1. Limette halbieren und Saft auspressen. Heidelbeeren waschen und ggf. verlesen.
2. In einem hohen Gefäß die Hälfte der Heidelbeeren kurz pürieren. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesens 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