



Karibikfrüchte mit Sahnequark

Zeit gesamt
2h 20minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Aprikosen, frisch	250 g
Pfirsich aus der Dose	400 g
weißer Rum	150 ml
Brauner Zucker	90 g
Vanille Zucker	4 TL
Quark 20 % Fett i.Tr.	250 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf ca. 250 ml Wasser zum Kochen bringen. Aprikosen darin ca. 1 Min. kochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, kalt abschrecken und häuten. Früchte vierteln und entsteinen. In einem Sieb Pfirsiche abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Pfirsiche in Spalten schneiden.
2. In einer Schüssel Pfirsichsaft, Rum, 60 g Zucker und Vanillin-Zucker verrühren, Früchte hinzugeben und ziehen lassen.
3. Vor dem Servieren in einer Schüssel Quark mit restlichem Zucker und 4 EL Fruchtsud verrühren. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und unterziehen. Karibikfrüchte mit Sahnequark in Schüsseln verteilt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	368 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	7 g