



# Macaron-Dessert

Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Minze, frisch	5 g
Bio Zitronen	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Frischkäse, natur	300 g
Puderzucker	4 EL
Himbeeren, frisch	125 g
Himbeerkonfitüre	1 EL
Macaron	8 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, feine Reibe, SILVERCREST Stabmixer/  
Pürierstab

1. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Quark, Frischkäse, Puderzucker, Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft miteinander verrühren und abschmecken.
2. Himbeeren ggf. verlesen und in einem hohen Gefäß mit Himbeerkonfitüre und 1 EL Zitronensaft fein pürieren.
3. Zum Servieren weiße Creme in Gläser verteilen. Himbeersauce daraufgeben und mit Minze und Macarons servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	357 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	13 g