



Macarons mit Quarkcreme und Beeren

Zeit gesamt
20minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Frischkäse, natur	300 g
Zucker	2 EL
Himbeeren, frisch	100 g
Heidelbeeren, frisch	100 g
Macaron	12 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, feine Reibe, Frischhaltefolie,
SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Schüssel Quark mit Frischkäse, 2 EL Zitronensaft und Zucker verrühren.
3. Beeren waschen und Macarons in Stücke schneiden. In einer Schüssel Beeren, Macarons und Zitronenschale miteinander vermengen.
4. Nach Belieben Quarkcreme und Macarons mit Beeren in Dessertgläser schichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	440 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	16 g