



Schneller Quarkzopf mit Erdbeerfüllung

Zeit gesamt
15min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Erdbeeren	500 g
Minze, frisch	10 g
Pistazien	4 EL
Bio Zitronen	1 St.
Brioche Zopf	1 St.
Mascarpone	150 g
Crème fraîche	150 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Puderzucker	5 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

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

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Pistazien schälen und grob hacken. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Zopf längs aufschneiden.
2. In einer Schüssel Mascarpone, Crème fraîche, Quark, Zitronenschale, 3 EL Zitronensaft und 4 EL Puderzucker miteinander verrühren. Creme abschmecken.
3. In einem hohen Gefäß die Hälfte der Erdbeeren mit 1 EL Puderzucker fein pürieren.
4. Unterseite vom Zopf mit Creme bestreichen. Nach Belieben mit Erdbeeren, Minze, Pistazien und Erdbeersauce belegen. Zuletzt Oberseite des Zopfes daraufsetzen. Quarkzopf mit Erdbeerfüllung bis zum Servieren kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Diese Rezept lässt sich schnell und einfach zubereiten, auch für spontane Gäste.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	401 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	25 g