

Stippmilch mit Früchen



Zutaten für 4 Personen:

500 g Magerquark
200 g Schlagsahne
50 ml Buttermilch
50 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker
300 g Erdbeeren
1 EL Zucker, Zimtucker

Zubereitung:

Magerquark, Buttermilch, Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Geschlagene Sahne unterheben und die Masse für 30 Minuten kalt stellen.

Die Erdbeeren waschen und vom Grün befreien. Einige Beeren zum Dekorieren zur Seite legen, die anderen vierteln und mit Zucker bestreuen. Den Saft der Erdbeeren ziehen lassen.

Die Hälfte der Stippmilch in eine Schüssel geben. Die klein geschnittenen Erdbeeren darauflegen und den Rest der Stippmilch dazugeben. Mit den übrig gebliebenen Erdbeeren die weiße Oberfläche verzieren. Etwas Zimtucker darüberstreuen.

Rezept: Maria Sudbrock, Foto: Eduard Ebel, gettyimages