



## QUARKCREME MIT FRÜCHTEN

20 min      Mittel  
Backzeit ca. 10 min

### ZUTATEN (FÜR 3 PERSONEN)

250 g MinusL Speisequarkzubereitung 40% Fett  
2 TL Zucker  
1 Eigelb  
1 Eiweiß  
1 P Sahnesteif  
1 EL Puderzucker  
1 EL MinusL Butter  
100 g gemischte Beeren (Bei TK-Beeren: Bitte vorher auftauen)/ Pflaumenspalten/ Apfelstückchen

## ZUBEREITUNG

Die Quarkzubereitung mit Zucker, Eigelb und Sahnesteif verrühren.

Das Eiweiß steif schlagen und zum Quark geben.

Die hitzebeständigen Souffléformen mit Butter ausstreichen und die Quarkmischung einfüllen.

Die Beeren oder Fruchtstückchen in die Quarkmasse legen und im Backofen bei 250 Grad etwa 10 Minuten backen.

Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.