



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

1. Die Quarkzubereitung mit Zucker, Eigelb und Sahnesteif verrühren.
2. Das Eiweiß steif schlagen und zum Quark geben.
3. Die hitzebeständigen Souffléformen mit Butter ausstreichen und die Quarkmischung einfüllen.
4. Die Beeren oder Fruchtstückchen in die Quarkmasse legen und im Backofen bei 250 Grad etwa 10 Minuten backen.
5. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.