



Aronia Joghurt-Quarkcrème

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 👑 80 g getrocknete Aroniabeeren
- 👑 1½ dl Aroniasaft
- 👑 1 KL Aronia Trester-Pulver
- 500 g Quark
- 300 g griechisches Joghurt oder nature Joghurt
- 2–3 EL Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 👑 2–3 EL Aroniasirup

- 👑 Aroniasirup
- 👑 Getrocknete Aroniabeeren

Vor- und Zubereitung ⌚ 45 Minuten

Beeren, Saft und Pulver in einem hohen Becher vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Quark, Joghurt, Zucker, Zitronensaft und Sirup gut vermischen und kühlstellen.

3 EL der Crème zum Beerengemisch geben und fein pürieren. Unter die Crème mischen und glattrühren. In eine Schüssel oder in Dessert-Schäli anrichten und bis zum Servieren zugedeckt kühlstellen.

Crème mit Sirup und Beeren garnieren und servieren.

👑 Diese Produkte sind bei Familie Widmer in Obersteckholz erhältlich.

Braunloch 62
4924 Obersteckholz
62 923 01 49