



Crème vom Stoffi mit roten Beeren



BERDORFER.LU



Crème vom Stoffi mit roten Beeren

Gratinierte Quarkcreme – aus Stoffi – mit einem fruchtigen Mix aus Beeren.

Vorbereitung: 40 min | Rezept für 2 Personen

Zutaten

- 250 gr Berdorfer Stoffi
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 Ei
- 1-2 EL feiner Zucker
- 1 Pack. Sahnesteif
- 1 TL Butter
- 100 g frische Beeren (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren,...)
- 2 TL Puderzucker



Zubereitung

Quark, Zitronensaft und -schale mischen. Das Ei trennen. Eigelb, Zucker und Sahnesteif cremig rühren. Zitronenquark unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Backofen auf 175° Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Formen mit Butter einfetten. Quarkcreme auf die Förmchen verteilen. Früchte putzen, waschen, trocknen und auf der Creme verteilen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen (evtl. mit Folie abdecken). Herausnehmen. Grill einschalten und Gratin 2-3 min gratinieren. 10 Minuten ruhen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Warm oder kalt genießen!

Guten Appetit!

Mehr Rezepte auf
www.berdorfer.lu/rezepte
oder Code scannen



Rezept nr 2021

BERDORFER.LU