



Die Rezeptidee der Woche: *Frühling* Woche 18/ 2015



## **Marinierte Erdbeeren mit Vanille Quarkschaum**

*Zutaten für ca. 4 Personen:*

<b>500g</b>	<b>Erdbeeren</b>
<b>3 El</b>	<b>Puderzucker</b>
<b>250 g</b>	<b>Speisequark 20 %</b>
<b>1/2</b>	<b>Vanilleschote</b>
<b>1/2</b>	<b>Saft einer Zitrone &amp; etwas Zitronenschale</b>
<b>2</b>	<b>Eiweiß</b>
<b>30g</b>	<b>Rohrzucker</b>
<b>200 ml</b>	<b>Schlagsahne</b>

*Zubereitung:*

Die Erdbeeren verlesen, evtl. waschen, in eine Schüssel geben und mit Puderzucker vorsichtig einzuckern.

Für den Quarkschaum den Quark mit Vanillemark, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale verrühren.

Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Das Eiweiss mit dem Zucker ebenfalls steifschlagen und darunterziehen.

Einen Teil der eingezuckerten Erdbeeren pürieren.

Den Quarkschaum portionieren, in die Mitte des Tellers setzen, die marinierten Erdbeeren darum verteilen und mit Minzblättern garnieren.