

Weinbeeren-Mohn-Dessert bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr blaue Weinbeeren, 4 Esslöffel Zitronensaft, 2 Esslöffel brauner Zucker, 300 gr Quark, 4 Esslöffel Mohn (gemahlen), 6 Esslöffel Milch, 2 Esslöffel brauner Zucker, eine Prise Zimt, geriebene Schale von 1/4 Zitrone, Weinbeeren zum Garnieren.

Die Zubereitung:

Weinbeeren waschen, der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Mit Zitronensaft und Zucker gut vermengen und zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. Quark mit Mohn und Milch gut verrühren, den Zucker dazufügen und die Creme mit Zimt und Zitronenschale abschmecken. Zwei Drittel der marinierten Weinbeeren in Gläser füllen, Mohncreme darüber verteilen und die restlichen Weinbeeren daraufgeben.

Mit Weinbeeren garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!