

Marillendessert bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Marillen, 0,5 Zitrone, 2 Esslöffel Honig, 1 große Stamperl Marillenlikör, Zucker nach Geschmack, 1 l Joghurt, 100 gr passierter Magerquark, 1 Päckchen Vanillezucker, Sahne und Schokoladespäne zum Verzieren.

Die Vorbereitungen:

Die Zitrone auspressen, die Marillen waschen und halbieren, mit Zitronensaft, Honig, Marillenlikör und Zucker nach Geschmack vermengen und kalt stellen, ein Viertel der Marillenmenge mit dem Mixer pürieren.

Die Zubereitung:

Joghurt mit Quark, Marillenspüre und Vanillezucker glatt verrühren, falls erforderlich noch mit Zucker, Marillenlikör oder Zitronensaft verfeinern, die halbe Menge der Marillen in geeignete Dessertgläser füllen und die Creme darauf verteilen, mit den restlichen Marillen belegen, zuletzt das Marillendessert mit Sahne und Schokoladespänen verzieren und gut gekühlt servieren. Guten Appetit!