




# Fruchtiger Erdbeerquark.

 **10 Min.**  **10 Min.**  **leicht**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

## Zutaten für:      Portion(en)      Zubereitung:

g Erdbeeren, frisch oder TK (z.B. Greenland)

EL Sahne

EL Erdbeerkonfitüre (z.B. Naturgut Bio Fruchtaufstrich)

g Magerquark

Prise Zimt

**1** Deine Erdbeeren zunächst kalt abwaschen, dann die Stielansätze herausschneiden und die Beeren dann in ein höheres Gefäß plumpsen lassen. Ein paar besonders schöne Exemplare hebst du für die Einlage auf. Die anderen kannst du nun mit dem Stabmixer zu Brei verarbeiten.

**2** Cremig und süß wird es, wenn du die Sahne mit der Konfitüre in einer Schüssel verquirlst, nimm dafür am besten eine Gabel. Den Zimt kannst du auch direkt mit untermischen.

**3** Jetzt gibst du Quark sowie das Erdbeerpüree dazu und rührst alles beherzt durch.

**4** Die Erdbeeren, die du vorhin aufgehoben hast, kannst du nun nach Belieben klein schneiden, dir müssen die Stücke oder Scheibchen ja schließlich gefallen. Rühr' sie einfach in den Quark und fülle diesen dann ab – in Gläschen, Schüsseln oder andere hübsche Gefäße.

Wenn du noch eine Erdbeere übrig hast, platzierst du sie obenauf.