

Traubensalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1500 gr grüne, kernlose Trauben, 250 gr Sahnequark, 250 gr saure Sahne, 100 gr Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 50 gr gehackte Pekannüsse, 3-4 Esslöffel braunen Zucker.

Die Zubereitung:

Trauben waschen und trocken tupfen.

In einer großen Schüssel Quark, saure Sahne, Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Trauben dazugeben und unterrühren (wer möchte, kann die Trauben vorher halbieren).

Mit den gehackten Pekannüssen und dem braunen Zucker bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

TIPP: die Mengenangabe von Quark, saurer Sahne und Puderzucker ist natürlich variierbar!