

Kirschen in Quarkcreme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Speisequark, 1 großes Glas Schattenmorellen, 50 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eigelb, 2 Esslöffel Sahne.

Die Zubereitung:

Quark mit dem Eigelb, der Sahne und dem (Vanille-)Zucker rahmig schlagen. Sollte die Konsistenz zu fest sein, noch etwas Sahne hinzugeben. Kirschen gut abtropfen lassen und unterrühren. In den Kühlschrank stellen.