

Rezept

## Erdbeer-Amaretti-Becher mit Quarkcreme

Ein Rezept von Erdbeer-Amaretti-Becher mit Quarkcreme, am 30.06.2024

### Zutaten

<b>1/2</b> Bio-Zitrone	<b>250 g</b> Erdbeeren
<b>150 g</b> Cremequark natur (0,2 % Fett)	<b>2 EL</b> Naturjoghurt (3,5 % Fett)
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>50 g</b> Amarettini (italienisches Mandelgebäck)
<b>4 kleine Blättchen</b> Pfefferminze zum Garnieren	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

### Zubereitung

1. Die Zitronenhälfte heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen.

---

2. Die Erdbeeren in einer Schüssel mit kaltem Wasser kurz und behutsam waschen. Auf mehreren Lagen Küchenpapier abtropfen lassen. Erst danach die Kelchblätter samt Stiel herauszupfen oder mit einem kleinen spitzen Messer herausschneiden. Die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Einige schöne Beerenstücke für die Garnitur beiseitelegen.

---

3. Den Quark mit Joghurt, Zitronenschale und Vanillezucker gründlich verrühren und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die Amaretti grob zerbröseln und unter die Quarkmasse heben.

---

4. Die Quarkmasse abwechselnd mit den Erdbeeren in Bechergläser schichten, 15 Min. durchziehen lassen. Zum Servieren die Pfefferminze waschen und trocken tupfen. Erdbeer-Amaretti-Becher mit den übrigen Beeren und den Minzeblättchen garnieren.