

# Hier und heute



## **Blaubeercreme mit Quark**

Für alle Dessertfans macht Konditormeister Marcel Seeger eine erfrischende Blaubeer-Quarkcreme. Ein Dessert, das nicht nur köstlich schmeckt, sondern durch den Marmoreffekt auch toll aussieht. Ein fruchtiger Genussmoment!

## **Das Rezept**

von Marcel Seeger für ca. 6 Dessertgläser à 200 ml

### **Zutaten für das Blaubeer-Püree**

- 230 g Blaubeeren
- 30 ml Kirschsafte
- 15 g Zucker
- 1 Prise Zimt

### **Zubereitung**

Die Blaubeeren putzen, waschen und trocken tupfen. Anschließend alle Zutaten miteinander pürieren.

### **Zutaten für die Quarkcreme**

- 150 g Blaubeeren (zum Einstreuen in die Dessertgläser)
- 380 g Magerquark
- 45 g Zucker
- 1Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote
- 230 g geschlagene Sahne

### **Zubereitung**

Die Blaubeeren putzen, waschen und trocken tupfen.

Quark, Zucker, Salz und Vanillemark gründlich verrühren, dann die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Das Blaubeerpüree zur Quarkcreme geben und beides solange vorsichtig mischen, bis ein Marmoreffekt entsteht. Etwas von der marmorierten Creme nun in jedes Dessertglas geben. Frische Blaubeeren auf die Creme setzen und dann eine weitere Schicht Creme einfüllen. Erneut frische Blaubeeren hineingeben und dann das Dessert mit einer Schicht Creme abschließen. Die Gläser mindestens eine Stunde kalt stellen, damit alle Zutaten ihr volles Aroma entfalten können. Die Dessertgläser vor dem Servieren mit ein paar frischen Blaubeeren dekorieren.