Erdbeer-Quark

- **500** g Erdbeeren, frisch
- **250** g Quark, 20% Fett
- **250** g Schmand
- **1** EL Rohrzucker
- **1** Stück Blockschokolade
- **1** Büschel Pfefferminze, optional

Servings/Yield

5 servings

Cuisine

European

Categories

Desserts, Fruit

Method

1. Die Erdbeeren waschen, die Strünke entfernen und vierteln oder noch kleiner schneiden. In einer ausreichend großen Schüssel mit dem Zucker vermengen und mind. 15 Minuten Saft ziehen lassen.

2. Die Erdbeeren noch einmal durchrühren, etwas abquetschen und dann den gut gekühlten Quark und Schmand dazu geben. Gut verrühren.

3. Ein kleines Stück Blockschokolade, so etwa 20-30g, auf der Blockreibe fein reiben und in Schokoraspeln verwandeln. Wenn gewünscht und vorhanden die Minze in feine Streifen schneiden.

4. Erdbeerquark auf Schälchen verteilen und mit Schokolade (und Minze) bestreuen.

Notes

Statt Minze geht auch Zitronenmelisse. Für Erwachsene macht sich ein Schuss Erdbeeren-Limes, Gin oder Aperol auch ganz gut. Wichtig ist das der Quark wirklich kalt ist, dann schmeckt er am besten!