



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Vanillecreme mit Beeren

250 g Magerquark

Mark von einer Vanilleschote

50 g Joghurt 3,5% Fett

60 Zucker

3 Eiweiß

300 Gramm gemischte Beeren (Himbeeren und/oder Heidelbeeren und/oder Erdbeeren)

Quark, Joghurt und Mark der Vanilleschote mit 30 Gramm Zucker vermischen. Das Eiweiß mit dem restliche Zucker sehr steif aufschlagen und unter die Quarkmasse heben. Vanillecreme in Schälchen geben und mit Beeren garnieren.

Weinempfehlung

Riesling Auslese (restsüß)