

Fruchtquarkeis



Zutaten und Zubereitung für 4 Personen:

250 g Früchte (z.B.
Himbeeren, Mango,
Erdbeeren, etc.)

waschen, entsprechend weiterverarbeiten,
pürieren und mit

2 EL Puderzucker

verrühren.

125 g Magerquark

dazugeben, vermischen.

125 ml Schlagsahne,
mind. 30 % Fett

steif schlagen und locker unter die
Fruchtquarkmasse heben.

Die Creme in einen Eiswürfelbehälter oder alte
Joghurtbecher streichen, im Gefrierfach halb fest
werden lassen, in jeden Becher einen Eisstiel
stecken, zurück ins Gefrierfach stellen und ganz
hart werden lassen

Zubereitungszeit: ohne Gefrierzeit, 20 Minuten