



www.ausderregion.ch

Zwetschgencreme

1. Zitrone auspressen. Zwetschgen halbieren, entsteinen und mit Zitronensaft und der Hälfte des Zuckers ca. 2 Minuten köcheln lassen. Zwetschgen pürieren und auskühlen lassen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie etwas braun werden, beiseitestellen.

2. Quark, Vanillezucker und restlichen Zucker gut verrühren. Rahm steif schlagen. Zwetschgen mit Quarkmasse mischen. Die Hälfte des Rahms unter die Creme heben. Zwetschgencreme mit restlichem Rahm anrichten. Mit beiseitegestellten Mandeln bestreuen.

Zubereitung ca. 20 Minuten + auskühlen lassen

**Pro Person ca. 19 g Eiweiss, 12 g Fett, 39 g Kohlenhydrate,
1450 kJ/350 kcal**

**Genossenschaft
Ostschweiz**

Dessert für 4 Personen

**½ Zitrone
400 g Zwetschgen
6 EL Zucker
2 EL Mandelscheibchen
500 g Magerquark
1 Beutel Vanillezucker
1 dl Rahm**

Rezept und Foto von der

saisonné

Mehr Rezepte: www.saison.ch