

TRAUBENQUARK

M

$\frac{1}{2}$ Rez.

| | | | |
|--|--|--|---|
| | 250 g 2 EL 1 P. Saft v. $\frac{1}{2}$ | Magerquark Zucker Vanillezucker Zitrone | } glattrühren und abschmecken |
| | 250 g 250 g | weiße Trauben blaue Trauben | } waschen, halbieren oder vierteln (je nach Größe der Trauben), Kerne entfernen Sofort unter den Quark mischen, nochmals abschmecken |
| | 1 Becher (200 ml) | Sahne | → steif schlagen, 3 EL davon in einen Spritz- beutel füllen (Garnitur), den Rest unter den Traubenquark heben. |
| Anrichten: In Glasschälchen füllen (3/4 voll) | | | |
| Garnieren: Mit Sahnetupfen und $\frac{1}{2}$ Traube | | | |

1 Rezept ergibt 6 Portionen
 $\frac{1}{2}$ Rezept ergibt 3 Portionen