

Mandarinen-Quark mit Spekulatius

Zutaten | 4 Portionen

1 kl. Dose	Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g)
14	Gewürz-Spekulatius
200 ml	Schlagsahne
200 g	Magerquark
100 g	Schmand
50 ml	Milch
1 Pck	Vanillezucker
50 g	Zucker

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Dosenmandarinen in einem Sieb abtropfen lassen.
- 10 Spekulatius (4 Kekse f. d. Dekoration zurückbehalten) in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Topf darauf klopfen od. mit einem Nudelholz fein krümelig rollen.
- Sahne steif schlagen.
- Quark mit Schmand, Milch, Vanillezucker und Zucker in einer Rührschüssel verrühren.
- Mandarinen (4 Stück f. d. Dekoration an die Seite legen) und Schlagsahne auf die Quarkmasse geben und vorsichtig unterheben.
- Etwa 1/3 der Quarkmasse auf 4 Gläser verteilen, 1/3 der Spekulatiuskrümel darauf streuen und so weiter verfahren, bis der Quark und die Kekse verbraucht sind.
- Mit je einem Mandarinenfilet und einem Spekulatius (kurz vor dem Servieren zufügen) dekorieren.

Tipp:

Anstelle der Mandarinen kann auch anderes Obst verwendet werden, z.B. Orangen, Kirschen, Himbeeren,...

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 266 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
564 kcal	32,7 g	54,6 g	12,2 g	146 mg