

Zitronen-Quark-Creme



Zutaten

4-6 Personen
2 Zitronen
120 g Zucker
300 ml Sahne
1 EL Vanillezucker
500 g Magerquark

Für die Osterversion:

200 g weiße Kuvertüre
1 TL Pflanzenöl
6 Luftballons

So wird's gemacht:

Zitronen reiben und Zitronenschale mit dem Zucker mischen, fünf Minuten ziehen lassen. Derweil Sahne und Vanillezucker steif schlagen. Zucker und Zitronensaft hinzufügen und gut unterrühren. Zum Schluss den Quark hinzufügen, unterheben und in Schalen geben.

Für die Osterversion:

Schokolade schmelzen, Pflanzenöl hinzugeben. Luftballons klein aufpusten und bis zur Hälfte in die weiße Schokolade tunken. Auf ein Blech mit Backpapier geben und gut auskühlen lassen, ggf. wiederholen. Zum Schluss vorsichtig die Luftballons oben einschneiden, sodass die Luft entwindet. Die entstandenen Schokoschalen mit Creme füllen.

