

Fruchtiger Joghurtquark

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

500 g Sahnequark – 3,5%
500 g Joghurt, natur – 1,5%
2 EL Johannisbeergelee, rot
10 EL Johannisbeeren, rot
5 EL Zucker
8 Bl Minze

Zubereitung

Zwei bis drei Tage zuvor frische und gut gesäuberte Johannisbeeren reichlich zuckern und verschlossen im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Sahnequark, das Joghurt, die Johannisbeeren und den Johannisbeergelee in einem tiefen Gefäß lange und fein pürieren.

Die Quarkmasse nochmals einige Stunden kalt stellen. Zum Servieren mit einigen Minzeblättchen dekorieren.

Ein köstlich, fruchtiges Dessert für heiße Sommertage, das mit mehr oder weniger Zucker nach Geschmack abgerundet werden kann.

Tipp: Natürlich lässt sich der Quark auch mit anderen Sommerfrüchten und passenden Gelees zubereiten, z.B. Erdbeeren, Brombeeren oder Himbeeren. An den feinherben und äußerst fruchtigen Geschmack der roten Johannisbeeren reichen aber keine so recht heran.

