



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Amarettini-Zimt-Quark

Für 6 Personen

von Matthias Vogt
März 2009

Zutaten

- 400 g Sauerkirschen aus dem Glas oder frisch)
- 60 g Amarettini Kekse
- 500 g Magerquark
- 400 g Naturjoghurt
- 40 g gemahlene Nüsse
- Zimt nach Geschmack
- Süßstoff oder Puderzucker nach Geschmack

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitung

Die Sauerkirschen abtropfen lassen.
Die Amarettini bis auf 4 Stück pro Person zerbröseln

Magerquark, Naturjoghurt und fein gemahlene Haselnüsse mit etwas Zimt und Puderzucker oder Streusüße mit dem Schneebesen glatt rühren, mit Zimt und Puderzucker/Streusüße abschmecken (nicht zu süß, die Süße der Kirschen berücksichtigen).

Die Hälfte davon auf Gläser verteilen, die Sauerkirschen bis auf 6 Stück drauf geben. Jetzt kommen die Amarettinibrösel darauf und zum Schluss die restliche Quark-Joghurt-Creme.

Mit den zurück behaltenen Sauerkirschen und Amarettini dekorieren.

Gleich servieren oder bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

