

Quarksorbet auf Fruchtsaucen



So geht's

Zutaten

- 100 g ANDECHSER NATUR Magerquark
- 200 g ANDECHSER NATUR Speisequark
- 60 g Zucker
- 100 g Erdbeeren
- 100 g Brombeeren
- 285 g Aprikosen aus der Dose
- 4 EL Zucker
- 50 g ANDECHSER NATUR Jogurt mild
- Saft von 1 Orange und 1 Zitrone
- Zitronenmelisse

Zubereitung:

ANDECHSER NATUR Magerquark und Speisequark mit den Säften verrühren, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Das Beerenobst waschen, putzen und trocken tupfen. Separat mit jeweils 2 EL Zucker pürieren und passieren. Die Aprikosen mit einem Teil des Fruchtsaftes ebenfalls pürieren. Den ANDECHSER NATUR Jogurt mild glatt rühren. Die Fruchtsaucen portionsweise als große Kleckse auf Teller verteilen. Mit dem ANDECHSER NATUR Jogurt mild verzieren. Mit dem Eisportionierer aus der Sorbetmasse Kugeln formen und auf den Saucen anrichten. Mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Bildquelle: Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.



Andechs [Zum Rezept](#) **Pfanne**



Andechs [Green Soup](#) [Zum Rezept](#) **suppe**



Andere Rezepte [Zum Rezept](#)

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?