



Quark Parfait mit Orange und Spekulatius

Zubereitungszeit: 15 Minuten Gefrierzeit: mindestens 6 Stunden

8 Portionen

Zutaten für eine 20 cm Kastenform:

500 g ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung mit Jogurt verfeinert,

Halbfettstufe

200 g ANDECHSER NATUR Bio Schlagsahne
Schale einer Bio-Orange
1 Päckchen Vanillezucker
75 g Zucker
20 Gewürzspekulatius



- 1. ANDECHSER NATUR Speisequarkzubereitung, Orangenschale, Vanillezucker und Zucker mit dem Schneebesen cremig rühren.
- 2. Die ANDECHSER NATUR Bio Schlagsahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
- 3. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und etwa 3-4 EL der Creme auf dem Boden verteilen. Nebeneinander 4 Spekulatius legen. Darauf 3-4 EL Creme streichen und wieder 4 Spekulatius darauflegen. So fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht

sind. Mit den Spekulatius abschließen und diese etwas in die Quarkmasse drücken, sodass ein gerader Abschluss entsteht. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.

- 4. 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Am besten den Servierteller vorher 20 Minuten ins Gefrierfach legen, damit die Unterseite des Parfaits nicht sofort zu schmelzen beginnt.
- 5. Das Parfait dann auf den gekühlten Teller stürzen und die Folie abziehen. Mit Spekulatius und Orangenscheiben dekorieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

