



Fruchtige Quarkcreme mit Erdbeeren

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Erdbeeren

100 ml Sahne

1 EL Zucker

250 g Magerquark

**10 Kekse oder 2 Stücke trockener
Kuchenrest**

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Einige besonders schöne Früchte zum Dekorieren beiseitelegen.
2. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter den Quark heben.
3. Die Kekse oder den Kuchen zerkrümeln und den Boden von vier Gläsern oder einer kleinen Auflaufform damit bedecken. Die Quarkcreme und anschließend die Früchte daraufgeben. Diesen Schritt wiederholen und weitere Schichten einfüllen.
4. Die Creme mit den beiseitegelegten Erdbeeren dekorieren und kalt stellen.

Alternativ kann man den Nachtisch auch mit anderem frischen Obst oder Beeren, oder auch mit eingekochten Pflaumen anrichten.