



BEEREN-ZITRONEN-QUARK mit MANDEL-KROKANT

125 g Himbeeren, 4 EL Zucker,
125 g Heidelbeeren, 1 Bio-Zitrone,
500 g Magerquark, 100 ml Schlagsahne

Himbeeren verlesen, mit einer Gabel grob zerdrücken
und mit 1 EL Zucker mischen.

Heidelbeeren verlesen und unter die Himbeeren mischen.

1 Bio-Zitrone waschen und abtrocknen.

2 TL Zitronenschale fein abreiben. Zitronensaft auspressen.

500 g Magerquark mit Zitronensaft und -schale, 3 EL Zucker und 100 ml
Schlagsahne mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren.

Zitronenquark in Gläsern verteilen
und die Beerenmischung auf den Quark geben.

MANDEL-KROKANT

100 g Mandeln, 50 g kernige Haferflocken, 100 g Butter, 100 g Rohrohrzucker,
Salz, 140 g Mehl, 6 EL Orangensaft

Ofen auf 180 ° C vorheizen.

Die Mandeln hacken und mit den Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten,
bis sie duften. Butter, Zucker und 1 Prise Salz zugeben und rühren, bis die Butter
geschmolzen ist.

Mehl und Orangensaft zugeben und verrühren.

Backpapier auf ein Blech geben und die Mandeln-Haferflocken-Masse ganz dünn
verteilen. Ca. 10 -12 Minuten goldbraun backen.

Auf dem Blech abkühlen lassen und über den Beeren-Quark zerbröseln.