

Quarkknockerl

Zutaten:

500 g Quark
1 Msp. Meersalz
¼ süße Sahne
3 Blätter Gelatine
1 Vanilleschote
1 EL Cointreau
1 TL Orangenschale
1 TL Zitronenschale
Ca. 100 g Rohrohrzucker
2 Eigelb

So geht's:

Eigelb und Zucker mit dem Cointreau schaumig rühren, Quark, Salz, Vanille, Zitronen- und Orangenschalen dazugeben und durchrühren. Die aufgeweichte Gelatine dazugeben und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Ca. 4-5 Std. kühl stellen. Mit Holundersoße oder Zwetschgenröster servieren.

Guten Appetit!