



Quarkcreme mit Knusper-Granola und Früchten

Rezept für 12 Stk. Blumen-Schalen à ca. 100 Gramm

Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Quarkcreme		
Eigelb	60g	
Kristallzucker	90g	
Mager-Quark	450g	
Vanille, frisch	1 Stk.	
Gelatine	8g	
Knusper-Granola		
Dinkelflocken	100g	
Haferflocken	100g	
Pistazien	25g	
Pinien	25g	
Cranberries	50g	
Paranüsse	50g	
Ahornsirup	100g	
Blumen-Schalen	12 Stk.	W. Bruderer AG

Zubereitung:

Herstellung Quarkcreme

Gelatine 10 Min. in kaltes Wasser legen und anschliessend gut ausdrücken. Eigelb und Zucker auf einem Wasserbad zum Band schlagen. Anschliessend mit einem Handrührgerät kalt schlagen. Gelatine auf demselben Wasserbad auflösen und unter die Eigelbmasse einrühren. Mager-Quark vorsichtig unter die Masse heben und glatt rühren.

Herstellung Knusper-Granola

Alle Zutaten miteinander von Hand gut mischen. Auf ein Backpapier ausleeren. Bei 180°C im Ofen ca. 10 Min. goldgelb rösten.

Fertigstellung

Blumen-Schale mit 50 Gramm Quarkcreme befüllen. 2 Stunden kühlstellen. Nach belieben mit frischen Früchten garnieren. Grosszügig mit der Knusper-Granola Mischung bestreuen.

Haltbarkeit

Bei 5°C mit nur der Quarkcreme gefüllt max. 5 Tage
Mit Dekor und Früchte max. 1 Tag

Blumen-Schalen (70x21 mm)
Art. Nr. 1602
Dunkel/Foncé
72 Stk./Box | 12.5 g | 3x4 Blister

