

# Rezeptidee der Woche



## Zutaten

- ✓ 500g Quark 20% bioladen\*
- ✓ 1 Becher Sahne bioladen\*
- ✓ 8-9 Clementinen
- ✓ 1 Packung (ca. 150g) Schoko-Cookies
- ✓ 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- ✓ 6-8 EL Milch
- ✓ 2-3 EL Zucker
- ✓ 3-6 EL Amaretto
- ✓ Prise Zimt
- ✓ Schokoraspeln als Deko

## Clementinen-Quark-Dessert

Sahne steif schlagen und mit Quark, Zucker, Vanillezucker und je nach Belieben mit 5-6 EL Milch vermengen.

Wer mag gibt noch 2-3 EL Amaretto hinzu und eine Prise Zimt.

Die Clementinen schälen und die einzelnen Segmente klein schneiden. Cookies klein bröseln und ggf. für die Deko Blockschokolade raspeln oder fertige Schokoraspeln nehmen.

Zuerst die Quarkmasse, dann Cookiebrösel (wer Amaretto liebt, sollte sie noch mit etwas Amaretto beträufeln ☺), danach Clementinstücke in ein Glas geben und mit der Quarkmasse abschließen.

Mit Schokoraspeln und einer Clementinenscheibe garnieren.

