



# Mallonies Sahne-Quarkdessert

## ZUTATEN FÜR DIE QUARK-SAHNE CREME:

- 500g Magerquark
- 250g Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100g Puderzucker
- 500g frische Erdbeeren

## ZUTATEN FÜR DAS TOPPING:

- Frische Erdbeeren
- Mallonies  
(Mit leckerem Sahne-Vanille Geschmack)
- Schokoladenglasur
- Holzspieße

## ZUBEREITUNG:

- Die Erdbeeren mit Puder- und Vanillezucker in einem Mixer oder mit einem Pürrierstab pürieren
- Einige Erdbeeren (natürlich nur die Schönsten) für die Schokofrüchte und die Deko zurückhalten
- Zwei Drittel der Quarkmenge mit der Erdbeermasse verrühren; sollte die Masse zu fest sein, kann sie nach Belieben mit Milch verlängert werden
- Die Sahne steif schlagen und mit dem restlichen Quark vermengen
- Die Quark-Erdbeermischung in Gläser füllen und die Sahne-Quarkmasse obenauf geben
- Mallonies und Erdbeeren mit der flüssigen Schokoladenglasur verzieren, auf ein Kuchengitter legen und erkalten lassen
- Nach dem Trocknen die Schoko-Erdbeeren und Mallonies
- abwechselnd auf die Holzspieße stecken und nach Belieben garnieren