

Zitronen-Quark-Kuchen zum Löffeln

Dieses besondere Dessert sorgt für eine wahre Geschmacksexplosion. Die selbstgekochte Zitronencreme bringt Frucht und Säure, der Quark und die Sahne eine sanfte Cremigkeit und die Haferkekse sorgen für knusprigen Biss.

Zutaten (für 4 Personen)

4 Bio-Zitronen á ca. 120 g
140 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 gestrichener TL Stärke
25 g Butter
2 Eier (M)
400 g Magerquark
200 ml Schlagsahne
12-16 Kekse Ihrer Wahl (hier im Rezept: schwedische Haferkekse)

Zubereitung

Für die Zitronen-Creme:

Zitronen heiß abwaschen, dann mit kaltem Wasser abspülen und abtrocknen.

Von drei Zitronen dünn die Schale abreiben.

Die Zitronen halbieren und auspressen. Sollte ca. 150 ml Saft ergeben (zur Not mit etwas Orangensaft auffüllen)

Stärke mit 2 EL Zitronensaft verrühren.

Den restlichen Saft in einem kleinen Topf mit 100 g Zucker und 2/3 des Zitronen-Abriebs aufkochen.

Zwei Eier in Schüssel schlagen, gut verquirlen. Den heißen Zitronensaft langsam unterrühren und alles zurück in den Topf geben.

Auf kleiner Flamme (darf nicht mehr kochen) ca. 3 min mit einem Schneebesen verrühren, bis die Masse dicklich wird.

25 g Butter kleingeschnitten unterrühren. Die Creme in ein Glas füllen und abkühlen lassen.

Für den Quark:

200 ml kalte Sahne aufschlagen, wenn sie dicklich wird, Vanillezucker dazugeben, weiterschlagen.

Magerquark mit 40 g Zucker gut verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.

Die Kekse in einen Plastebeutel geben und mit einem Nudelholz zerdrücken.

Quark, Zitronencreme und Keksbrösel abwechselnd in Gläser schichten und servieren.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!