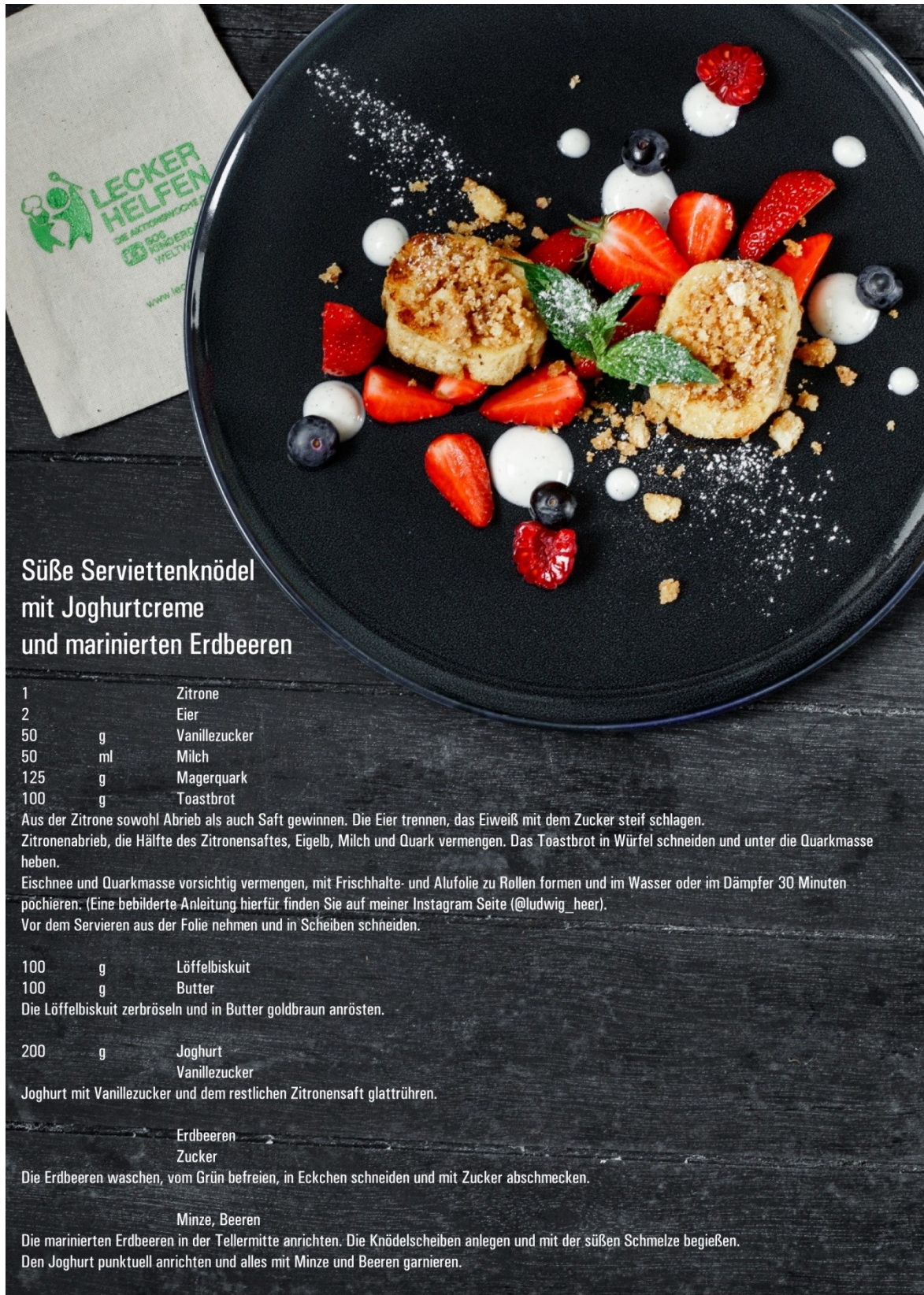


Rezept von Ludwig Heer



Jetzt Spendenaktion starten und kostenloses Aktionspaket bestellen

www.lecker-helfen.de



Süße Serviettenknödel mit Joghurtcreme und marinierten Erdbeeren

1		Zitrone
2		Eier
50	g	Vanillezucker
50	ml	Milch
125	g	Magerquark
100	g	Toastbrot

Aus der Zitrone sowohl Abrieb als auch Saft gewinnen. Die Eier trennen, das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Zitronenabrieb, die Hälfte des Zitronensaftes, Eigelb, Milch und Quark vermengen. Das Toastbrot in Würfel schneiden und unter die Quarkmasse heben.

Eischnee und Quarkmasse vorsichtig vermengen, mit Frischhalte- und Alufolie zu Rollen formen und im Wasser oder im Dämpfer 30 Minuten pöchieren. (Eine bebilderte Anleitung hierfür finden Sie auf meiner Instagram Seite (@ludwig_heer).

Vor dem Servieren aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden.

100	g	Löffelbiskuit
100	g	Butter

Die Löffelbiskuit zerbröseln und in Butter goldbraun anrösten.

200	g	Joghurt
		Vanillezucker

Joghurt mit Vanillezucker und dem restlichen Zitronensaft glattrühren.

		Erdbeeren
		Zucker

Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien, in Eckchen schneiden und mit Zucker abschmecken.

		Minze, Beeren
--	--	---------------

Die marinierten Erdbeeren in der Tellermitte anrichten. Die Knödelscheiben anlegen und mit der süßen Schmelze begießen. Den Joghurt punktuell anrichten und alles mit Minze und Beeren garnieren.