

Quarkcreme mit Aroniabeeren & Karamell



Starke Aromen, starker Geschmack...

Eine luftige Quarkcreme ist schnell gemacht. Etwas Quark, mit Zucker gesüßt und Vanille verfeinert. Zuletzt noch geschlagene Sahne unterheben und fertig ist ein Klassiker. Entscheidend ist das Topping und hier darf gezaubert werden. Ich hatte noch Aroniabeeren vom letzten TV Dreh übrig, den ich heute aufgetaut habe. Die Beeren haben nach dem Auftauen ihre Struktur behalten und schmecken aufgetaut fast wie frisch gepflückt. Dazu noch unseren Karamell vom letzten Rezeptblog und fertig war ein Dessertgedicht. Der Dreh zur Aroniabeere kommt übrigens am kommenden **Samstag, 19.3.2022 im SWR Fernsehen (17 Uhr)**. Die Sendung heißt "**Genuss mit Zukunft**" und passt sehr gut zum Grundgedanken der "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gemeinschaft.

Das Einschalten lohnt sich, denn die Drehaufnahmen zeigen einen der schönsten Gegenden Baden-Württembergs: die Bodenseeregion. Und gut essen kann man da auch. Beispielsweise bei einem unserer "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gastronomen, die ihr [hier](#) auf unserer Homepage finden könnt.

Hier die heutige Rezeptur für "**Quarkcreme mit Aroniabeeren & Karamell**":

Zutaten

- 200 g heimische Schlagsahne
- 500 g heimischer Magerquark
- 4 EL (Vanille-) Zucker oder Honig
- 100 g Aroniabeeren (tiefgekühlt oder getrocknet)
- 100 ml Karamellsoße (fertig oder [nach unserem Rezept zubereitet](#))

Zubereitung

Tiefgekühlte Aroniabeeren auftauen oder die getrockneten Aroniabeeren in heißem Wasser 20 Minuten einweichen.

Tipp: Wer möchte, kann die Beeren mit etwas Kirschwasser verfeinern.

Die Sahne in einem hohen Gefäß steif schlagen.

Den Quark mit Zucker oder Honig in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Die steifgeschlagene Sahne gleichmäßig unterheben. Die Quarkcreme nun auf Dessertgläser verteilen.

Die Karamellsoße und Aroniabeeren darauf verteilen. Genießen!