

REZEPTTE

Kochschule

Marquardt Küchen Neuss



26
OKTOBER

- Kürbissuppe mit Ingwer
- Birnen mit Ziegenkäse auf Salat
- Ziebelbrötchen mit Tomatendip
- Lachs auf Spinat-Zitronen Risotto
- Beerencreme Dessert

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

Deutschlands **Nr.1** für Küchen mit Granit

BEERENCREME DESSERT *mit Mandeln*

Zutaten:

- 250 g Quark
- 200 g Sahne
- 200 g Frischcreme
- 100 g Zucker
- 2 P Vanillezucker
- 350 g Himbeeren

Belag

- 2 EL Butter
- 2 EL Zucker
- 100 g Mandelblättchen



So wird's gemacht:

Quark, Frischcreme, Zucker, Vanillezucker zu einer cremigen Creme rühren.

Sahne steif schlagen und unterheben.

Mandelblättchen karamellisieren.

Mit den Mandelblättchen dekorieren.

Guten Appetit