# Macaron-Dessert

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Minze, frisch | 5 g |
| Bio Zitronen | 1 St. |
| Quark 40 % Fett i.Tr. | 250 g |
| Frischkäse, natur | 300 g |
| Puderzucker | 4 EL |
| Himbeeren, frisch | 125 g |
| Himbeerkonfitüre | 1 EL |
| Macaron | 8 St. |

## Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, feine Reibe, Pürierstab

1. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Quark, Frischkäse, Puderzucker, Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft miteinander verrühren und abschmecken.

2. Himbeeren ggf. verlesen und in einem hohen Gefäß mit Himbeerkonfitüre und 1 EL Zitronensaft fein pürieren.

3. Zum Servieren weiße Creme in Gläser verteilen. Himbeersauce daraufgeben und mit Minze und Macarons servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 357 kcal |
| Kohlenhydrate | 48 g |
| Eiweiß | 15 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 13 g |