

Macarons mit Quarkcreme und Beeren





Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Frischkäse, natur	300 g
Zucker	2 EL
Himbeeren, frisch	100 g
Heidelbeeren, frisch	100 g
Macaron	12 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, feine Reibe, Frischhaltefolie, Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
- 2. In einer Schüssel Quark mit Frischkäse, 2 EL Zitronensaft und Zucker verrühren.
- 3. Beeren waschen und Macarons in Stücke schneiden. In einer Schüssel Beeren, Macarons und Zitronenschale miteinander vermengen.
- 4. Nach Belieben Quarkcreme und Macarons mit Beeren in Dessertgläser schichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	440 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	16 g