



### Holundercreme

ergibt ca. 9 kl. Weckgläser

#### **Zutaten:**

4 Blatt Gelatine  
25 ml Holunderblütensirup  
250 g Quark halbfett  
125 ml Holunderbeersaft  
40 g Puderzucker  
1 Msp. Zimt  
Saft von 1 kl. Zitrone  
250 ml Schlagsahne

#### **Fruchtspiegel:**

Holunderbeer-Dessertsoße oder  
Holunderbeer-Fruchtaufstrich oder  
andere Beerensoße

#### **Zum Anrichten:**

Puderzucker

#### **Zubereitung:**

Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen;  
Quark, Saft, Puderzucker, Zimt und Zitronensaft gut  
miteinander vermengen;  
die Gelatine in dem Holunderblütensirup und  
zusätzlich etwas Wasser lösen; anschließend zunächst  
einen kleinen Teil der Quarkmasse unter die gelöste  
Gelatine rühren, danach die Gelatine-Mischung unter  
kräftigem Rühren unter die Quarkmasse mischen;  
Schlagsahne nicht ganz steif schlagen und mit einem  
gelochten Topflöfchel unter die Quarkmasse ziehen, bis  
die Masse homogen ist;  
Die Creme in Weckgläser (z.B. 140 ml-Sturzglas) füllen,  
dabei ausreichend Platz für den Fruchtspiegel lassen,  
also max. zu 2/3 füllen; im Kühlschrank ca. 4 Stunden  
erkalten und fest werden lassen;  
Den Fruchtspiegel auf die Gläser verteilen und  
anschließend mit Puderzucker bestäuben;  
Als Dekoration z.B. ein Minzblatt auf den  
Fruchtspiegel setzen.

*Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und eine guten Appetit!*

*Ihre Katharina Kreitmair*