

## Birnenquarkcrème mit Heidelbeeren

### Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten  
Für 4 Personen

#### Crème:

4 kleine reife Birnen, z. B. Williams  
wenig Zitronensaft  
500 g Magerquark  
500 g Rahmquark  
2 Msp. Ingwerpulver  
2 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark

300 g Heidelbeeren  
wenig Zitronensaft  
wenig Zucker zum Wenden

Puderzucker zum Bestäuben



### Zubereitung

1. Für die Crème Birnen mit Zitronensaft beträufeln und an der Röstiraffel in eine Schüssel raffeln. Sofort mit restlichen Zutaten mischen. In Schälchen verteilen.
2. Heidelbeeren mit Zitronensaft beträufeln und in Zucker wenden, auf der Crème anrichten. Puderzucker darüber stäuben.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 396 Kalorien, 28 g Eiweiss, 26 g Kohlenhydrate, 19 g Fett.

