

Kirsch-Quark-Knusper-Dessert

Für vier Portionen

1 Glas Schattenmorellen	1 geh. EL Speisestärke	2 EL Zucker
1 Orange	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	250 g Magerquark
250 g griechischer Joghurt	3 EL Honig	100 g Knuspermüsli
Minze		

Die Schattenmorellen in einem Sieb abtropfen lassen, den Kirschsafft auffangen. 250 Milliliter Kirschsafft abmessen, ggf. mit Wasser auffüllen. Die Speisestärke mit drei Esslöffeln Kirschsafft verrühren, den restlichen Kirschsafft mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke zugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Eine Minute köcheln lassen und die Kirschen unterrühren. Das Kompott in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Für die Creme die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Quark mit Joghurt, Honig, Vanillemark und Orangensaft verrühren.

Zum Anrichten die Kirschen, die Quarkcreme und das Knuspermüsli abwechseln in mehreren Schichten in hübsche Dessertgläser füllen. Zuletzt mit frischer Minze, einer Kirsche und etwas Knuspermüsli garnieren.

Horst Lichter am 09. April 2016