

# Blaubeer-Quark mit Kakaobohnen-Hippen

**Für zwei Portionen**

**Für den Blaubeerquark:**

1 Schale Blaubeeren	400 g Quark	1 Schote Vanille
1 EL Honig	1 Zitrone	Puderzucker

**Für die Hippen:**

125 g Puderzucker	60 g Mehl	60 g Kakaobohnenbruch
60 g flüssige Butter	60 g Orangensaft	Orangenabrieb

Für die Hippen den Puderzucker, das Mehl und den Kakaobohnenbruch in einer Schüssel miteinander vermengen. Den Saft und den Abrieb der Orange zugeben und die flüssige Butter einrühren. Wenn alle Zutaten gut miteinander gemischt sind, den Teig für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Anschließend kleine Kleckse Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180°C Umluft für acht bis zehn Minuten (je nach Größe der Hippen) backen, dann herausnehmen und erkalten lassen. (Die Hippen erhalten ihre Festigkeit erst nach dem Erkalten, und lassen sich im noch warmen Zustand wunderbar formen.)

Den Quark mit Puderzucker, Vanillemark und Zitronensaft abschmecken. Die Blaubeeren mit Honig marinieren.

Den Quark in Gläsern oder Dessertschalen anrichten und die Blaubeeren darauf verteilen. Zuletzt die knusprigen Hippen in den Quark stecken und servieren.

Alexander Herrmann am 05. Mai 2015