

Eine Rezeptidee vom



## Schule Falkenfeld

### Mandarinen Quark mit Butterkekse

(8 Portionen)

**Zutaten:** 1, Becher Schlagsahne, 2 Päckchen Vanillezucker, 100g Magerquark, 4- 5 Mandarinen, 150g Zucker , alternativ milder Honig, 700g Vollkornbutterkekse, nach Wunsch Schokostreusel oder Schokodrops

**Zubereitung:** Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und kalt stellen.

Mandarinen von der Schale befreien und in Spalten teilen. Spalten mit einem scharfen Messer quer halbieren. Einige Spalten zur Deko ganz lassen

Den Quark in eine Schüssel geben und mit dem Zucker/Honig cremig rühren. Die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Mandarinen und Schokostreusel/Drops unterheben (einige davon zur Seite legen für die Deko). Die Kekse zerkleinern (im Mörser oder im Gefrierbeutel mit der Teigrolle rüber gehen).

Man kann die zerkleinerten Kekse mit unterheben oder mit der Quarkmasse schichten: Kekse, Quarkmasse, Kekse, Quarkmasse. Zum Schluss glatt streichen und dekorieren.

Einige Stunden kalt stellen und dann servieren.

Am besten schmeckt es, wenn man es mindestens über Nacht ziehen lässt. Dann ist die Keksmasse schön aufgeweicht und der Geschmack sich richtig schön entfaltet hat.

Mit den übrigen Mandarinspalten und Schokostreuseln/Drops kann man ein Gesicht auf der Quarkmasse gestalten.

