



# Espressoquarkspeise

## **Zutaten für 6 Portionen:**

30ml Espresso\* (sehr stark)

1 Prise Salz\*

1 Prise gemahlene(n) Zimt\* oder Vanille\*

250g Speisequark oder 250g Mascarpone

2-3 EL Orange-Grapefruit feine Marmelade\* (oder Konfitüre nach Belieben)

1 Becher Schlagsahne

## **Zubereitung:**

Starken Espresso zubereiten – abkühlen lassen.

Den Speisequark oder die Mascarpone mit dem erkalteten Espresso und der Marmelade gut verrühren.

Die Gewürze dazu geben.

Zum Schluss die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Eine Stunde kühl stellen.

**Zutaten mit Sternchen \* erhalten Sie im fair**



# Espressoquarkspeise

## **Zutaten für 6 Portionen:**

30ml Espresso\* (sehr stark)

1 Prise Salz\*

1 Prise gemahlene(n) Zimt\* oder Vanille\*

250g Speisequark oder 250g Mascarpone

2-3 EL Orange-Grapefruit feine Marmelade\* (oder Konfitüre nach Belieben)

1 Becher Schlagsahne

## **Zubereitung:**

Starken Espresso zubereiten – abkühlen lassen.

Den Speisequark oder die Mascarpone mit dem erkalteten Espresso und der Marmelade gut verrühren.

Die Gewürze dazu geben.

Zum Schluss die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Eine Stunde kühl stellen.

**Zutaten mit Sternchen \* erhalten Sie im fair**



# Espressoquarkspeise

## **Zutaten für 6 Portionen:**

30ml Espresso\* (sehr stark)

1 Prise Salz\*

1 Prise gemahlene(n) Zimt\* oder Vanille\*

250g Speisequark oder 250g Mascarpone

2-3 EL Orange-Grapefruit feine Marmelade\* (oder Konfitüre nach Belieben)

1 Becher Schlagsahne

## **Zubereitung:**

Starken Espresso zubereiten – abkühlen lassen.

Den Speisequark oder die Mascarpone mit dem erkalteten Espresso und der Marmelade gut verrühren.

Die Gewürze dazu geben.

Zum Schluss die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Eine Stunde kühl stellen.

**Zutaten mit Sternchen \* erhalten Sie im fair**



# Espressoquarkspeise

## **Zutaten für 6 Portionen:**

30ml Espresso\* (sehr stark)

1 Prise Salz\*

1 Prise gemahlene(n) Zimt\* oder Vanille\*

250g Speisequark oder 250g Mascarpone

2-3 EL Orange-Grapefruit feine Marmelade\* (oder Konfitüre nach Belieben)

1 Becher Schlagsahne

## **Zubereitung:**

Starken Espresso zubereiten – abkühlen lassen.

Den Speisequark oder die Mascarpone mit dem erkalteten Espresso und der Marmelade gut verrühren.

Die Gewürze dazu geben.

Zum Schluss die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Eine Stunde kühl stellen.

**Zutaten mit Sternchen \* erhalten Sie im fair**