



Granatapfel-Quark-Creme

Du brauchst:

500 g Magerquark

1 Becher Schlagsahne

1 Granatapfel

6 Esslöffel Honig

6 Löffelbiskuits

So machst du's richtig:

- 1.) Gib etwas lauwarmes Wasser in eine große Schüssel oder ins Spülbecken. Dort hinein gibst du den Granatapfel und schneidest ihn UNTER WASSER (wichtig!) in vier Teile.
- 2.) Hole nun die roten Kerne aus dem Gehäuse. Die Kerne sinken nach unten, während das unbrauchbare Gehäuse oben schwimmt.
- 3.) Schlage die Sahne steif.
- 4.) Gib den Quark und den Honig dazu und rühre das Ganze durch.
- 5.) Zerbrösele die Löffelbiskuits.
- 6.) Nimm nun Dessertschalen und gib schichtweise die Creme, die Granatapfelkerne und am Ende die zerbröselten Biskuits drauf.
- 7.) Fertig! Jetzt kannst du noch mit Minzblättern oder mit Zitronenmelisse garnieren.