

Rezepte aus dem Hessenpark



Erdbeerquark

Es wird die gleiche Grammzahl an Erdbeeren und Quark benötigt. Zucker nach Belieben, Vanille aus der Schote oder Vanillezucker je nach Menge an Frucht und Quark, und ebenfalls nur, wer's mag. Von den Erdbeeren legt man ein paar Früchte für die Dekoration zur Seite. Dann werden der Quark und die Erdbeeren nacheinander durch ein feines Sieb gestrichen und miteinander verrührt. Man gibt den Zucker und eventuell die Vanille dazu und schlägt die Masse schaumig. Bei Verwendung von Magerquark kann man ein bisschen geschlagene Sahne unterheben. Den Erdbeerquark auf Portionsschälchen verteilen und mit den beiseitegelegten Früchten dekorieren.

Erdbeermilch

Wenn Milch statt Quark genommen wird, lässt sich auf ähnliche Weise eine leckere Erdbeermilch herstellen. Früchte für die Dekoration werden nicht benötigt, man streicht alle Früchte durch das feine Sieb. Die Milch sollte sehr kalt sein und wird nach und nach mit dem Fruchtpüree verrührt. Anschließend mit Zucker und/oder Vanille abschmecken, ebenfalls schaumig schlagen und sofort in Gläser füllen.