

Traubencreme

Zutaten:

500 g Quark
200 ml Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
100 g Zucker
2 TL Zitronensaft
200 g kleine Weintrauben



Zubereitung:

- Sahne mit dem Sahnesteif gut steif schlagen.
- Quark, Zucker und Zitronensaft verrühren.
- Die geschlagene Sahne unterheben.
- Die Weintrauben unterrühren.
- In Gläser füllen und mit ein paar Trauben dekorieren.
- Danach noch etwas kühl stehen lassen.