

Quark-Kirsch-Dessert mit Lebkuchen



Zutaten

500 g Quark
400 g Frischkäse
400 ml Schlagsahne
2 Pck. Vanillezucker
2 Gläser Sauerkirschen
170 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Mandeln
500 g Lebkuchen

Zubereitung

Mandeln gleichmäßig auf einem Backblech verteilen, im Backofen goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Kirschen sehr gut abtropfen lassen, den Kirschsafte auffangen.

Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und mit Quark, Frischkäse, Salz und Zucker vermischen. Lebkuchen zerbröseln und mit etwas Kirschsafte aufweichen.

Die Hälfte der Lebkuchenmasse in eine Form geben, darauf die Hälfte der Quarkmasse geben und darauf wiederum die ganzen Kirschen. Die restliche Lebkuchenmasse auf die Kirschen geben, darauf die restliche Quarkmasse. Zum Schluss die Mandeln oben draufgeben.

Die Mandeln frisch vor dem Servieren oben platzieren, damit sie noch schön knackig sind.