

# Quark-Orangen-Creme

Das brauchst du für 4–6 Leute



250 g Quark (Magerquark), 150 g Vollmilch-Joghurt (natur), 4 TL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 50 ml Milch, 1 Orange, ½ TL Kakaopulver zum Bestäuben



Waage, 3 Schüsseln zum Vorbereiten, Teelöffel, Messbecher, Schüssel, Schneebesen, Messer, Schneidebrett, Esslöffel, kleines Sieb

## So wird' s gemacht

- 1 Vorbereitung:** Wiege und messe alle Zutaten ab und stelle sie bereit.
- 2** Gib Quark und Joghurt in eine Schüssel.
- 3** Füge Zucker, Vanillezucker und Milch dazu.
- 4** Verrühre alles zusammen mit dem Schneebesen.
- 5** Schäle und zerteile die Orange und schneide die Orangenspalten in 1 cm kleine Stücke.
- 6** Gib die Orangestücke zu der Quarkmischung und vermische alles mit einem Esslöffel.
- 7** Bestäube die fertige Quark-Orangen-Creme mit Kakaopulver. Nutze dazu ein kleines Sieb.
- 8 Tipp:** Statt der Orange kannst Du Orangensaft verwenden, statt des Kakaos auch Schokostreusel.

