

# Quark-Orangen-Creme



4 Portionen

## Zutaten

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

## Utensilien

Waage, 3 Schüsseln zum Vorbereiten, Teelöffel, Messbecher, Schüssel, Schneebesen, Messer,

## Zubereitung

- 1 Gib Quark und Joghurt in eine Schüssel.
- 2 Füge Zucker, Vanillezucker und Milch dazu.
- 3 Verrühre alles zusammen mit dem Schneebesen.
- 4 Schäle und zerteile die Orange und schneide die Orangenspalten in kleine Stücke.
- 5 Gib die Orangenstücke zu der Quarkmischung und vermische alles mit einem Esslöffel.
- 6 Bestäube die fertige Quark-Orangen-Creme mit Kakaopulver. Nutze dazu ein kleines Sieb.

## Tipp:

Statt der Orange kannst du auch Orangensaft verwenden, statt des Kakaos auch Schokostreusel

