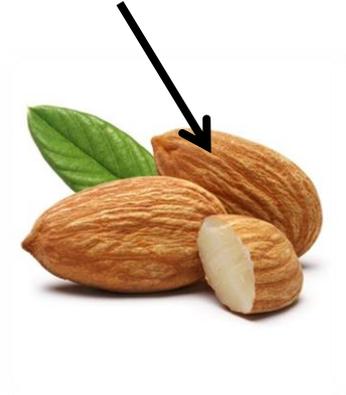
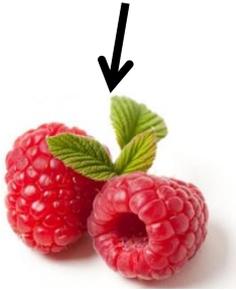


# Himbeer - Quark - Dessert mit gebrannten Mandeln



*Und so soll es  
später  
aussehen 😊 →*



# Zubereitung Teil 1

Himbeer - Quark - Dessert mit gebrannten Mandeln

---

500 g Quark

---

400 g Sahne

---

400 g Frischkäse

---

200 g Zucker

---

4 Pck. Vanillezucker

---

2 Pkt. Himbeeren, tiefgefrorene

---

## Schritt 1

Sahne schlagen



## Schritt 2

Quark, Frischkäse, Zucker und Vanillezucker zu einer Creme verrühren

## Schritt 3

Sahne (Schritt 1) mit Creme (Schritt 2) mit einem Löffel vorsichtig mischen

## Schritt 4

In einer Schüssel abwechselnd eine Schicht Creme (Schritt 3) und eine Schicht Himbeeren aufbauen



# Zubereitung Teil 2

Himbeer - Quark - Dessert mit gebrannten Mandeln

---

## Für den Belag:

---

4 EL Butter

---

4 EL Zucker

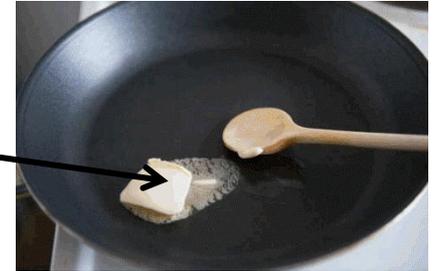
---

200 g Mandelblättchen

---

### Schritt 1

Butter in einer Pfanne zerlassen



### Schritt 2

Mandeln in die Pfanne hineingeben und mit dem Zucker bestreuen

### Schritt 3

Bei milder Hitze karamellisieren und dann abkühlen lassen

### Schritt 4

Mandeln erkalten lassen

### Schritt 5

Kalte Mandeln über die Creme (Person 1, Schritt 4) geben

