

# Lieblingsrezept

## Luftige Quarkcreme mit Granatapfel und Schoko



### Zutaten

- 2 kleine Granatäpfel
- 1-2 EL Granatapfelsirup
- 40 g dunkle Schokolade
- 250 b\*Quark
- 150 g b\*Stracciatella-Joghurt
- 50 g b\*Zucker
- 1 Eiweiß
- 100 ml b\*Schlagsahne

### Zubereitung

Die Granatäpfel rund um den Blütenansatz ca. 1 cm tief einschneiden, jeweils den „Deckel“ abnehmen und die Frucht in ca. 5 Segmente teilen. Die Kerne über einer großen Schüssel mit den (behandschuhten) Händen auslösen. Mit dem Granatapfelsirup mischen und zur Seite stellen.

Mit einem großen Kochmesser Späne von der Schokolade schneiden.

Quark, Joghurt und Zucker mit dem Schneebesen glattrühren. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen. Die Sahne halbsteif schlagen. Erst die Sahne, dann den Eischnee vorsichtig unter die Quarkcreme ziehen.

Granatapfelkerne (einige für die Deko zurückhalten) und Quarkcreme abwechselnd in Portionsgläsern schichten und kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren mit den restlichen Granatapfelkernen und Schokospänen bestreuen.



Weitere Rezepte in  
unserem Kochbuch auf  
[bioladen.de/rezepte](http://bioladen.de/rezepte)

*Da, wo es immer gut schmeckt.*

*bioladen* ★