Artikel vom 18.06.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 16:52 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schokoschaumkuss-creme-mit-erdbeeren

Schokoschaumkuss-Creme mit Erdbeeren



Foto: VSSE/Isabelle Bohnert

Zutaten (für 6 Personen):

1 kg Erdbeeren

9 große Schokoschaumküsse

500 g Magerquark

500 g Naturjoghurt (3,5 % oder 3,8 % Fettgehalt)

200 g Schlagsahne

Zubereitung:

Schokoschaumküsse von der Waffel trennen und sie in einer Schüssel zusammen mit Quark und Joghurt mit dem Handrührgerät zu einer Creme vermischen. Die Sahne steif schlagen, vorsichtig unter die Schokoschaum-Quark-Joghurt-Masse unterheben und kaltstellen. Kurz vor dem Servieren Erdbeeren vorsichtig im Wasserbad waschen und trocken tupfen. Creme auf Champagnerschalen verteilen und mit Erdbeeren garnieren. Übrige Erdbeeren und Waffeln auf einem separaten Teller zum Naschen bereitstellen.*VSSE*