

Aachener Printen- Quark - Schichtcreme mit Preiselbeeren und Mandelkrokant

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Weihnachtlich, stimmig, schnell gemacht, einfach nur lecker

Zutaten

- 750 g magerer Bio - Quark
- Etwas Zitronen - oder Orangenabrieb
- 125 ml geschlagene Sahne
- 125 g Aachener Printen, mit Mandeln, grob zerbröseln
- 30 g Mandelblättchen
- 75 g Zucker
- 80 g Preiselbeeren, im eigenen Saft
- Etwas Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Mandeln in einer Stielpfanne goldbraun rösten, den Zucker darüber streuen, dabei rühren und schwenken.

Schritt2

Auf mit Öl bestrichenem Pergamentpapier verteilen, abkühlen lassen.

Schritt3

Danach mit einem Rollholz etwas zerbröseln.

Schritt4

Den Quark mit etwas Zitrus - Abrieb und dem restlichen Zucker verrühren, erst die Preiselbeeren, dann die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Schichtweise mit den zerbröselten Printen in schöne Gläser füllen und obenauf mit Mandelkrokant bedecken.

Rezeptart: Aachener Spezialitäten, Rheinisch **Tags:** mandelkrokant, preiselbeeren, preiswert, schichtcrème, schnell gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aachener-printen-quark-schichtcreme-mit-preiselbeeren-und-mandelkrokant/>