

Marokkanisches Frucht-Dessert mit Quark von Sybille Schönberger



- **Gang:** Dessert
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Auf eine **kulinarische Reise in den Orient** verführen exotische Früchte mit Kardamomquark und Mandelgebäck. Dieses traumhaft leckere Dessert mit Orangen, Mango, Trauben, Kaktusfeigen und Granatapfelkernen ist die Krönung eines marokkanischen Menüs.

Marokko entdecken mit orientalischen Köstlichkeiten

In ihrem kostenlosen E-Book „Kulinarische Reise: das Beste aus aller Welt“ stellt Sterne-Köchin Sybille Schönberger verschiedene Länder und deren Küche vor. Sie entführt die Leser auch nach Marokko, wo gespeist wird wie im Schlaraffenland. Das himmlische Dessert beweist, dass die Küche Marokkos die beste arabische Küche ist. Die Hauptgerichte sind heiß, reichhaltig und würzig. Bestandteil der meisten Gerichte ist die Würzmischung Ras-el-Hanout mit 35 Zutaten. Die Komposition zeigt bittere, scharfe und süße Aromen. Fleischgerichte werden mit Früchten und

Gemüse ergänzt. Gekocht wird in der Tajine, einem Topf aus Hartkeramik. Das Dessert versprüht mit seiner Süße einen Hauch von Lebensfreude. Es ist **einfach zuzubereiten**. Da es wunderbar leicht ist, eignet es sich auch **perfekt für warme Sommertage**. Dieses Dessert kann mit Magerquark, aber **auch mit Sahnequark** bereitet werden. Eine orientalische Note bekommt der Quark mit dem Kardamom. **Mit Zitronenabrieb und Zitronensaft wird er schön fruchtig**.

Zutaten

- 250 g frische orientalische Früchte kleingeschnitten (Kaktusfeigen, Mango, Orangen, Granatapfel, Trauben)
- 400 g Quark
- ¼ TL gemahlener Kardamom;
- 80 g Zucker
- 1 Zitrone (hiervon der Saft und Abrieb)
- 100 g Mandelgebäck grob zerkleinert
- Minzblätter zur Deko
- 40 g kandierte Pistazien

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst Pistazien kandieren; hierfür wird etwa ein Esslöffel Zucker in einer beschichteten Pfanne geschmolzen. Die Pistazien können ganz, aber auch kleingehackt im Zucker gewendet werden. Anschließend auf Küchenkrepp erkalten lassen.

Schritt2

Als Mandelgebäck eignen sich Amarettini; diese grob zerkleinern.

Schritt3

Der Quark wird einfach mit den übrigen Zutaten verrührt.

Schritt4

Quark und Mandelgebäck werden abwechselnd in Gläser geschichtet. Die Früchte sollten zu gleichen Teilen verwendet werden und lassen sich nach Geschmack variieren, beispielsweise Johannisbeeren statt Granatapfelkerne. Die kandierten Pistazien werden zum Schluss darüber gegeben sowie ein Minzblatt für die schöne Optik.

Sybille Schönberger und ihr E-Book



Das Rezept für dieses leckere Quarkdessert von Sybille Schönberger ist im Rahmen des kostenlosen E-Books „Kulinarische Reise: das Beste aus aller Welt“ entstanden. Spitzenköchin Sybille Schönberger war Deutschlands jüngste Sterneköchin. Sie hat für ihr E-Book Georgien, Sichuan in China, die Karibik, Peru und Marokko bereist und dort die landestypische Küche probiert. In ihrem E-Book beschreibt sie die Küche dieser Länder und hat die schönsten Rezepte zusammengetragen.

Tags: dessert, exotische früchte, kalte desserts, orientalisches

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marokkanisches-frucht-dessert/>