

# Pascha (Russischer Osterquark), Rezept

- **Küche:**Russisch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nur einmal im Jahr gibt es traditionell in Russland Pascha (ausgesprochen Pás-cha), nämlich zu Ostern, wenn die Fastenzeit endet.

Pascha besteht aus Speisequark, Eiern, Zucker, Butter, süße und saure Sahne oder Schmand.

Pascha ist nicht schwierig zu zubereiten und die Zutaten sind simpel. Außerdem können Sie ihn köstlich mit vielen Früchten oder Fruchtpüree servieren.

Die traditionelle, kegelförmige Paschaform hat kaum jemand, deshalb nimmt unser Chefkoch, Fritz Grundmann, Joghurt Becher. Er sticht sie mehrfach am Boden ein und sie erfüllen dann den gleichen Zweck. Hier nun das Basisrezept. Damit können Sie Ihre russische Freunde zu Ostern überraschen!

## Zutaten

- 500 g Magerquark
- 75 g Crème fraîche
- 80 g weiche Markenbutter
- 2 Eigelb
- 70 feiner Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 EL gehackte Mandelkerne
- 2 EL Rosinen, eingeweicht
- 2 EL kandierte Früchte, grob gehackt
- 1 Orange, hiervon der Saft und Abrieb
- 4 á 150 ml Joghurt-Becher

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Quark in einem Küchentuch mehrfach trocken ausdrücken und durch ein Küchensieb streichen.

## Schritt2

Den Zucker, Vanillinzucker, Butter und die Eigelbe „weißcremig“ rühren, Crème fraîche hinzufügen, die kandierten Früchte, Orangensaft und Abrieb, Mandeln und Rosinen unterheben.

## Schritt3

Die Joghurtbecher mit je einer doppelten Lage Küchenpapier so auslegen, dass etwas Papier übersteht, bis zum Rand in die Joghurtbecher füllen.

## Schritt4

In eine Auffangschüssel stellen und über Nacht weiter abtropfen lassen. Danach auf kalte Dessertteller stürzen, das Papier abziehen und mit Früchten oder Fruchtjoghurt anrichten und mit gerösteten Mandelblättchen zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Desserts, Partyrezepte, Sonstiges, Vegetarisch **Zutaten:** Butter, Creme Fraiche, eier, Orange, Quark, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pascha-osterquarck/>