



Quarkmousse - Nocken

- **Portionen:** 6- 8
- **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' : '6- 8', 'yield' : '' });
```

Zu kalten, süßen Suppen oder Kaltschalen

Zutaten

- 250 g Bio - Quark
- 200 ml geschlagene Sahne
- 100 g Zucker
- Saft 1 Orange
- Abrieb 1 Orange
- Abrieb einer ½ Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Den Quark gut trocken ablaufen lassen oder ausdrücken, mit dem Zucker, Zitronen - und Orangenabrieb sowie dem Orangensaft glatt verrühren.

Schritt2

Die geschlagene Sahne in 2 Schritten „fluffig“ unterheben, in einer flachen Auflaufform oder Schüssel 1 - 2 Stunden kalt stellen.

Schritt3

Mit 2 heißen Teelöffeln schöne, glatte, beliebig große Nocken ausstechen und auf die Kaltschale setzen.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** nocken, orange

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quarkmousse-nocken/>