



mmhhhh mit Honig!

Quark-Nachtisch für den Winter

Zutaten: 500 g Quark, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch oder Joghurt, 2 Esslöffel Honig, 1 TL Lebkuchengewürz, 2 EL Orangeat (oder halb Orangeat / halb Zitronat), $\frac{1}{2}$ - 1 Tasse grob gehackte Nüsse

Zubereitung: Quark mit Milch oder Joghurt, Honig und dem Gewürz gut verrühren. Orangeat /Zitronat und die Nüsse unter den Quark mischen.

Tipp: Der Quark wird noch ein bisschen reichhaltiger, wenn ein in Stückchen geschnittener Apfel dazugegeben wird.

Und so wird´s noch besser:

1 - 2 EL Rosinen einweichen (in Wasser oder Apfelsaft oder Rum) und dazu geben.

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



mmhhhh mit Honig!

Quark-Nachtisch für den Winter

Zutaten: 500 g Quark, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch oder Joghurt, 2 Esslöffel Honig, 1 TL Lebkuchengewürz, 2 EL Orangeat (oder halb Orangeat / halb Zitronat), $\frac{1}{2}$ - 1 Tasse grob gehackte Nüsse

Zubereitung: Quark mit Milch oder Joghurt, Honig und dem Gewürz gut verrühren. Orangeat /Zitronat und die Nüsse unter den Quark mischen.

Tipp: Der Quark wird noch ein bisschen reichhaltiger, wenn ein in Stückchen geschnittener Apfel dazugegeben wird.

Und so wird´s noch besser:

1 - 2 EL Rosinen einweichen (in Wasser oder Apfelsaft oder Rum) und dazu geben.

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



mmhhhh mit Honig!

Quark-Nachtisch für den Winter

Zutaten: 500 g Quark, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch oder Joghurt, 2 Esslöffel Honig, 1 TL Lebkuchengewürz, 2 EL Orangeat (oder halb Orangeat / halb Zitronat), $\frac{1}{2}$ - 1 Tasse grob gehackte Nüsse

Zubereitung: Quark mit Milch oder Joghurt, Honig und dem Gewürz gut verrühren. Orangeat /Zitronat und die Nüsse unter den Quark mischen.

Tipp: Der Quark wird noch ein bisschen reichhaltiger, wenn ein in Stückchen geschnittener Apfel dazugegeben wird.

Und so wird´s noch besser:

1 - 2 EL Rosinen einweichen (in Wasser oder Apfelsaft oder Rum) und dazu geben.

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**