

Orangen- Quark- Köpfl

Für 10 Köpfl

1.5dl Rahm , ein Teil des Quarks (400g.) und 2 Esslöffel Agar-Agar mischen und aufkochen, und 5 Minuten köcheln lassen. Mit dem Rest des Quarks mischen. Je von einer halben Zitrone und Orange die Schale abreiben und begeben.

Von 2 Orangen Filetstücke begeben und vorsichtig mischen.

Nach belieben noch etwas Grand Manier und Zucker beifügen.

Ca. 1 dl Schlagrahm steif schlagen und unter die Masse mischen.

Die Orangen- Quarkmasse in kalt ausgespülte Förmchen füllen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Köpfl aus den Förmchen lösen und mit einem Rahmtupf und einem Orangenfilet garnieren.

En Guete

Ihr Paracelsus- Küchenteam

