Sanddornquark mit Knusperflocken

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

250 g	Magerquark
5,0 EL	Sahne
4,0 EL	Sanddornsaft
250 g	Kirschen
2,0 EL	Butter
2,0 EL	Zucker
4,0 EL	feine Haferflocken

(Angaben für 4 Personen)

Die Kombination von leicht herbem Sanddornsaft und süßen Kirschen ist nicht nur originell, sondern auch Schmackhaft. Über das cremige Dessert werden knusprigen Flocken gestreut, um es gänzlich abzurunden.

Zubereitung

Quark, Sahne und Sanddornsaft verrühren. Die Kirschen waschen, entsteinen und unter die Quarkcreme heben. Die Masse in Dessertschalen füllen.
Die Butter in der Pfanne schmelzen, den Zucker hinzufügen und unter Rühren bei mittlerer Hitze erhitzen, bis er flüssig und leicht gebräunt ist. Die Haferflocken dazugeben und unter Rühren zwei Minuten braten, bis sie schön gebräunt sind. Den Quark mit den Knusperflocken bestreuen und servieren.