

# Heidelbeer-Sahne-Quark

Dessert

**Für 4 Personen**

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten

**Zutaten:**

500 g	Sahnequark
250 ml	Donath BIO Vollfrucht Heidelbeere
2 EL	brauner Zucker
1 Schuss	Sahne
1 Schuss	Milch



**Zubereitung:**

Den Sahnequark mit der Milch und der Sahne in einem Mixer verrühren, so dass die Masse luftig und vor allem cremig wird. Donath BIO Vollfrucht Heidelbeere hinzufügen und vorsichtig unterheben. Mit dem Zucker abschmecken und mind. 2 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

**HÜBNER's Tipp:**

Damit das Dessert auch für's Auge was hermacht:

Anschließend die Masse in Schüsseln verteilen und mit einem Blatt Minze verzieren.

## Donath BIO Vollfrucht Heidelbeere ungesüßt

- Fruchtige Heidelbeeren
- Vermahlung aller zum Verzehr geeigneten Fruchtbestandteile
- Schonende Abfüllung
- Dadurch Erhalt fruchteigener Ballaststoffe und aller wertvollen Mineralstoffe und Vitamine
- Zum direkten Verzehr aber auch als leckere Zugabe für Eis, Kuchen, Cocktails etc. geeignet.

