

## HOLUNDERBLÜTEN-QUARKKÖPFLI MIT RHABARBERKOMPOTT



Milchprodukte  
passen immer.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

Für 6 Förmchen von 1,5 dl Inhalt

#### Quarkköpfl:

2 dl Milch  
6 Holunderblütendolden, gewaschen  
4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht  
450 g Rahmquark  
60 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
etwas Zitronensaft  
2 Eiweiss  
1 EL Zucker

#### Kompott:

250 g Rhabarber, gerüstet, geviertelt, schräg in  
1-2 cm lange Stücke geschnitten  
80 g Zucker

Holunderblüten



### ZUBEREITUNG

- 1 Für das Quarkköpfl Milch mit Holunderblütendolden aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb giessen und Milch auf 2 dl ergänzen. Gut ausgepresste Gelatine beifügen und erwärmen, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist.
- 2 Quark mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft gut verrühren. Unter Rühren zur Milch geben und passieren. Quarkmasse im Kühlschrank ansulzen lassen.
- 3 Eiweiss steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.
- 4 Quarkmasse durchrühren und Eischnee darunter ziehen. In die Förmchen verteilen und im Kühlschrank 4-6 Stunden fest werden lassen.
- 5 Für das Kompott Rhabarber und Zucker mischen und 15 Minuten Wasser ziehen lassen. Zugedeckt bei kleiner Hitze knapp weich kochen.
- 6 Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen und die Quarkköpfl stürzen. Mit dem lauwarmen Rhabarberkompott servieren. Mit Holunderblüten garnieren.