

## Knospe-Rezept des Monats

# BIO-QUARKMOUSSE MIT ZITRONEN-HONIGSAUCE

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 5 Stunden

4–6 Gläser/Portionenförmchen (insgesamt mind. 9 dl Inhalt)

### Zutaten:

2	Bio-Eigelb
75 g	Bio-Zucker
1 dl	Bio-Rahm
½ TL	Agar Agar
500 g	Bio-Halbfett-Quark
2	Bio-Eiweiss, steif geschlagen
1,25 dl	Bio-Weisswein oder Traubensaft
3–4 EL	Bio-Honig
½	Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
30 g	Bio-Butter, kalt
1	Bio-Zitrone, abgeriebene Schale Zitronenzesten zum Garnieren



Knospe-Honig ist «Naturgold» pur und eine wahre Gaumenfreude. Quark oder Jogurt etwa verzaubert er schnell in zärtliche Desserts. Seine Aromavielfalt verdankt er den Standorten der Bienenstöcke. Denn Bio-Imker sorgen dafür, dass ihre Bienenvölker natürliche Quellen an Nektar, Honigtau und Pollen finden. Auch im Winter dürfen sie vor allem vom eigenen Honig- und Pollenvorrat zehren. Rund ums Jahr ein süsser Erfolg!

**1** Mousse: Eigelbe und Zucker schlagen, bis die Masse hell und schaumig ist. Rahm und Agar Agar unter Rühren aufkochen, unter Rühren 1–2 Minuten sprudelnd kochen, sofort mit dem Quark verrühren. Zur Eigelbmasse geben, mischen. Im Kühlschrank leicht ansulzen lassen. Eischnee sorgfältig darunterziehen. In Gläsern oder Förmchen füllen, zugedeckt im Kühlschrank 3–5 Stunden fest werden lassen.

**2** Sauce: Wein oder Traubensaft, Honig und Vanille aufkochen, bei kleiner Hitze 5–10 Minuten einkochen. Butter in kleinen Stücken unter ständigem Rühren unter die Sauce rühren, mit Zitronenschale abschmecken.

**3** Sauce in die Gläser oder Förmchen giessen, garnieren.

Agar Agar gibt es in grösseren Filialen der Grossverteiler oder im Reformhaus.

Weitere Bio-Menüs:

[bio-suisse.ch/knosperezepte](http://bio-suisse.ch/knosperezepte)



Finden Sie Bio in Ihrer Nähe mit der **Knospehof-App** oder unter [www.knospehof.ch](http://www.knospehof.ch)