

Zimtquarkcrème mit Orangen

200 g Rahmquark, 1 Zitrone, abgeriebene Schale, 1 Päckli Vanillezucker, 1 EL Honig, $\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver, 1 EL Mandelblättchen, 2 grosse Orangen, einige Rosinen.

Den Quark mit Vanillezucker, Honig und Zitronenschale glatt rühren. Die Orangen grosszügig schälen, dann filetieren, auf Tellern anrichten, die Quarksauce beifügen, mit Rosinen und Mandelblättern garnieren. Eventuell mit Zimt bestäuben.