

Schnelle Mandarinencreme



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 200 g Frischkäse• 500 g Quark• 150 g Zucker• etwas Mandarinenensaft (aus der Dose)• 1 Becher Sahne• 2 Dosen Mandarinen• Mandelstifte	<ol style="list-style-type: none">1. Frischkäse, Quark und Zucker mit etwas Mandarinenensaft glatt rühren2. Sahne schlagen und unterheben3. Mandarinen abtropfen lassen und auch unterheben4. Mandelstifte in 1 EL Zucker in der heißen Pfanne anrösten5. Speise kaltstellen, Mandelstifte kurz vor dem Verzehr unterheben oder darüber streuen

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied