

Einhorn Quark mit Zuckersterne

Zutaten und Material

- 250 Gramm Speisequark
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 50 bis 100 Gramm Frischkäse Pur
- Salz
- Pfeffer
- 1 Esslöffle Petersilie
- 1 Teelöffel Honig, Zucker oder Agavendicksaft
- Lebensmittelfarben in Rosa und Blau | als Pulver oder in flüssiger Form
- Zuckersterne oder Zucker Konfetti
- Muffinformen oder Eisbecher aus Pappe

Zubereitung

1. Zwiebel vorbereiten

Bevor unser Einhorn Quark originell in Szene gesetzt werden kann, stellen wir die Leckerei erst einmal her. Zuerst wird dafür die Zwiebel fein gewürfelt und zunächst beiseite gestellt.

2. Quark und Frischkäse vermengen

Foto: Frischkäse und Quark miteinander vermengen

Danach werden der Quark sowie der Frischkäse miteinander vermengt. Wie viel Frischkäse dazu kommt, ist abhängig davon wie cremig du es magst. Das bedeutet, dass du einfach schauen musst, wann für dich die Konsistenz ok ist. Du kannst den Frischkäse auch komplett weglassen und stattdessen ein paar Esslöffel (Hafer)Milch dazu geben.

3. Einhorn Quark einfärben

Tipp: Wenn du mehrere Farben verwenden möchtest, dann fülle den Quark vor dem Färben in unterschiedliche Schüsseln ab.

4. Einhorn Quark mit Zwiebel und Gewürzen abschmecken

Nun kannst du die Zwiebelwürfel dazu geben und deinen Quark mit Kräutern, Salz, Pfeffer sowie Agavendicksaft abschmecken.

Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, werden ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe (oder 1/2 Teelöffel Lebensmittelfarbe-Pulver) zu dem Quark gegeben und wieder alles so lange vermengt, bis sich die Farbe gleichmäßig verteilt hat.

5. Zuckersterne verteilen

Jetzt wird gezaubert! Der Quark wird in eine Muffinform oder in einen Eisbecher aus Pappe gefüllt. Vielleicht hast du ja mehrere kleinen Förmchen zuhause – das sieht dann auf einem Buffet besonders schön aus. Kurz vor dem Servieren werden noch die Zuckersternchen auf dem pikanten Quark verteilt und das Schlemmen kann beginnen.

