

# Aprikosenquark

## Zutaten

400 g reife Aprikosen,  
70 g Zucker,  
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone,  
250 g Magerquark,  
150 g Schlagsahne,  
nach Belieben Aprikosenstückchen und einige Minzeblättchen zum Garnieren

## Zubereitung

Die Aprikosen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Aprikosen-würfel mit 2 EL Zucker und Zitronensaft verrühren. Beiseite stellen.

Quark mit der Zitronenschale und dem übrigen Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Aprikosen pürieren. Nach Belieben Minzeblättchen fein hacken und unterheben. Aprikosenstücke und –Püree unter den Quark und in Dessertschälchen füllen sowie nach Belieben mit Minze verzieren.