SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Kakao-Quark – Schokoladiger Genuss mit wenigen Zutaten

Zubereitungszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten für den Kakao-Quark:

2 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

250 g (Mager)Quark

2 Esslöffel Zucker oder ein Süßungsmittel nach Wahl

Milch, Wasser, Pflanzendrink

Zubereitung des Schoko-Quarks:

1.**Quark und Kakao verrühren:**

Den Quark zusammen mit dem Kakaopulver und dem Süßungsmittel in eine Schüssel geben. Alles gut verrühren, bis eine gleichmäßige, schokoladige Masse entsteht.

2.**Konsistenz anpassen:**

Nach Belieben etwas Milch oder Pflanzendrink einrühren, um den Kakao-Quark cremiger zu machen. Wer mag, kann auch Vanille oder Zimt untermischen.

3.**Sofort genießen oder kaltstellen:**

Den Kakao-Quark sofort servieren oder für ca. 15–30 Minuten kaltstellen – so wird er noch etwas fester und intensiver im Geschmack.

Tipp:

1. Frische Toppings wie Beeren, Bananen oder Nüsse hinzugeben.