

RADIO SALÜ**101,7**Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer**Süßkirsch-Mascarpone-Creme**

Zutaten für 4 Personen:	
	200 g geschlagene Sahne
300 g Süßkirschen	500 g Magerquark
½ Bio-Limette	2 El. Zucker
½ Becher Mascarpone	1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Kirschen waschen und abtropfen lassen. Einige Früchte zum Verzieren beiseite stellen. Übrige Kirschen entkernen.

Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Limette auspressen.

Saft und Schale mit Mascarpone, Quark, Sahne, Zucker und Vanillin-Zucker unterheben.

Creme in Schalen füllen und mit den restlichen Kirschen garniert servieren.