

## **Zitronen-Vanille-Schäumchen**

*Von Aileen L. – Experiment.Essbar*

Für ca. 10 kleine Portionen.

3/4 Becher (a 500g) Magerquark, n. B. einen guten Spritzer Süßstoff, 1 - 2 Löffel Vanillepuddingpulver - je nach Belieben der Konsistenz, 1 TL Zitronat (frischer Saft einer Zitrone ist geschmackvoller und viel besser; hatte ich aber dort leider nicht zur Hand), einen Schuss entrahmte Milch für die Geschmeidigkeit beim Mixen. Alle Zutaten in ein hohes Mixgefäß geben und ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät stark vermischen und aufschäumen. Für die Karamellgitter Zucker (Menge nach Belieben, ich hatte ca. 300g und danach wahnsinnig viel Karamell □) in eine Pfanne geben und langsam schmelzen und karamellisieren lassen. Ich habe die flüssige Zuckermasse sodann mit einem Teelöffel auf ein Backpapier tröpfeln lassen. Obst nach Geschmack; in meinem Fall waren es passend zur Challenge, Williams Christ Birnen, in Stücke schneiden, eine Schicht auf den Boden einer Schüssel geben, ca. 2 - 3 EL des Schäumchen darübergerben, mit einer ganzen Frucht und Gitter garnieren und genießen.

Dieses Rezept kann auch mit vollwertigen Zutaten nachgezaubert werden; je nach Geschmack des Kochs!