



## Zubereitung



- Rahmquark, Speisequark, Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und evtl. Cointreau zusammen schaumig rühren.
- Gelatine-Blätter in kaltem Wasser aufquellen lassen, abtropfen und dann beifügen.
- Steif geschlagene Eiweisse und zerkleinerte Ananasscheiben vorsichtig unter die Masse ziehen.
- Die Quarkschale wird einige Stunden im Kühlschrank kaltgestellt und mit Garnitur und geschlagenem Schlagrahm serviert.

## Margrit Schwyns Quarkschale

### Zutaten



150 g Rahmquark  
150 g Speisequark  
2 Eier  
125 g Zucker  
1 Briefchen Vanillezucker  
evtl. 2 Esslöffel Cointreau  
5 Gelatine-Blätter  
3 Ananas-Scheiben  
Mehr Ananas und  
Cocktailkirschen zum  
Garnieren  
1 dl Schlagrahm

### Tipp



Das Rezept ist für richtige Schleckmäuler. Weniger Zucker nach Belieben tut es auch.