

Limetten-Creme mit Minz-Zucker

Für zwei Personen

3 Stiele Minze	1 Bio-Limette	125 g Magerquark
125 g Schmand	1 Pkt. Vanillezucker	10 kleine Orangenkekse
2 EL Zucker		

Die Minze waschen und zwei kleine Stiele zum Verzieren beiseitelegen. Die übrigen Blättchen abzupfen und mit einem Esslöffel Zucker in einem Mörser zerstoßen. Die Limette waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Limette halbieren und auspressen. Den Quark mit dem Schmand, dem Vanillezucker, dem Limettensaft und dem Schalenabrieb glatt verrühren. Anschließend die Masse mit dem restlichen Zucker abschmecken. Die Limettencreme, bis auf zwei Teelöffel, in kleine Gläser füllen. Je zwei Orangenkekse daraufsetzen und mit Minzzucker bestreuen. Die übrige Crème daraufklebsen und mit den übrigen Keksen und Minze verzieren.

Wiebke Peters am 15. März 2013