



Rezepte

Kirchdorfer Quarkspeise

- 500 g. Speisequark
- 100 ml Milch
- 70 g Zucker
- 200 ml Schlagsahne
- 500 g Heidelbeeren
- 10 g Zucker
- 100 g Zartbitterschokolade, grob gerieben
- 100 g Pumpernickel
- etwas Heidelbeersaft oder -wein zum Beträufeln

1. Quark, Milch und Zucker verrühren, Sahne steifgeschlagen unterheben.
2. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen, mit Zucker bestreuen.
3. Pumpernickel fein zerkrümeln und mit dem Saft beträufeln.
4. Quarkcreme mit der geriebenen Schokolade und den Pumpernickelbröseln einschichten, die oberste Schicht ist Quarkcreme.

Toast Heidelbeer

- 4 Scheiben Toastbrot
 - 60 g Heidelbeerkonfitüre
 - 300 g Putenbrust
 - 500 g Heidelbeeren
 - 200 g geriebener Gouda
1. Toastbrot rösten und mit Heidelbeerkonfitüre bestreichen.
 2. Putenbrust in Scheiben schneiden, braten, würzen und auf den Toast legen.
 3. Die gewaschenen Heidelbeeren auf den Toast verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.
 4. Toasts bei 180° im Backofen goldgelb überbacken.
- Mit Salatbeilage auf Teller anrichten.



Thiermann GmbH & Co. KG
Spargel & Beerenfrüchte
 Scharringhausen 23 · 27245 Kirchdorf
 Tel. 0 42 73 / 93 20-0 · Fax 93 20 40
 info@thiermannspargel.de

www.thiermannspargel.de



VIELFRUCHTHOF
DOMSTIFTSGUT MÖTZOW
 Gutshof 1 · 14778 Beetzseeheide / OT Mötzow
 Tel. 033 836 / 2080 · Fax 033 836 / 20 819
 Info@domspargel.de

www.vielfruchthof.de