

Mohn-Mascarpone-Creme mit Mandeln und Rumtopf



Zutaten für 4 Personen:

200 g Mascarpone
200 g Quark mit 20% Fett (man kann auch Magerquark benutzen!)
200 g Sahne
80 g Zucker
50 g Mohn
350 g Rumtopf oder alternativ 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht ca. 350 g)
etwas Rum
Stärke zum Abbinden
Mandelblätter
Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Wenn Sie keinen fertigen Rumtopf haben, die Kirschen abtropfen lassen. Den Saft aufkochen und mit etwas angerührter Stärke binden. Kirschen zugeben und zusammen kaltstellen.

Die Sahne schlagen. Die Mascarpone und den Quark mit dem Zucker, Rum und dem Mohn verrühren. Anschließend die Sahne unterheben.

Die Mandelblätter leicht anrösten. Kleine Gläser (ca. 200 ml) zu knapp einem Drittel mit den Früchten befüllen. Die Creme darauf verteilen. Mit den Mandeln und ggf. Minze garnieren.

Rezept: Patrick Schweigart, Hofladen Kampmann, Oelde-Sünninghausen