

Geschmolzener Schneemann-Dessert



Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Magerquark
- 200 ml Sahne
- Mandarine (1 kleine Dose á 312 g)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Zucker

Als Schneemann-Deko:

- 4 Oreo-Kekse
- 8 Mikadostäbchen
- 4 [Marzipanmöhren](#)
- Schokodrops

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Schlage die Sahne mit einem Mixer steif.
2. Verrühre den Quark mit dem Vanillezucker, dem Zucker und 4 Esslöffeln vom Mandarinsaft.
3. Hebe die Schlagsahne unter.
4. Teile die Mandarinen auf 4 Dessertschälchen auf.
5. Verteile die Creme darüber.
6. Dekoriere das Dessert nun als Schneemann: Die Augen und den Mund gestaltest du mit Schokodrops. Mikadostäbchen sind die Arme. Für den Hut verwendest du jeweils einen Oreo Keks und die Marzipanmöhren bilden die Nase.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

