Spiegelei-Dessert

Zutaten für 8 Portionen

- 150 g Magerquark
- 100 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 8 Physalis
- 1 EL Zitronensaft (von einer frischen Zitrone)
- 1 EL Zucker

Für die Deko

- 4 Überraschungseier

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Halbiere die Überraschungseier.
2. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker steif.
3. Presse die Zitrone aus und mische den Saft mit Quark und Zucker.
4. Hebe die Sahne unter.
5. Fülle die Creme in die halbierten Ü-Eier. Lege je eine Physalis als Eigelb hinein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.