

Süße Pommes mit Quark-Erdbeer-Verpoorten-Dipp

Zutaten

(für 6 Personen):

6-8 Scheiben Toastbrot, hier: Buttertoast

4 El Zucker

Backpapier

Dipp:

300 g Quark, Magerstufe

5 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 El Mineralwasser kohlenensäurehaltig

2 Tl Erdbeerkonfitüre

1/2 Tl Ahornsirup

Abrieb einer halben Zitrone

200 g Erdbeeren

evtl. Zucker

Deko:

Erdbeeren

Minze

Zubereitung

Pommes:

Die Rinde von zwei gegenüber liegenden Toastbrotseiten abschneiden. Es verbleiben Rinden auf den zwei Seiten gegenüber. Die Toastbrotseiben in Stifte schneiden, dabei ist die Brotrinde oben und unten. Die Pommes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Zucker bestreuen. Bei 200 Grad etwa 10-13 Minuten backen.

Dipp:

Den Quark mit Mineralwasser und Verpoorten Eierlikör verrühren. Ahornsirup, Erdbeerkonfitüre und Zitronenabrieb zugeben. Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und langsam unterheben. Evtl. mit Zucker noch etwas nachsüßen.

Dekorieren:

Mit ganzen Erdbeeren und Minze.

Servieren:

Die süßen Pommes etwas auskühlen lassen und mit dem Dipp genießen.

Leser-Tipp

Der Quark-Erdbeer-Verpoorten-Dipp ist auch ein leckeres Dessert. Mit Himbeeren schmeckt das Gericht ebenfalls sehr gut.



[Link zum Rezept: Süße Pommes mit Quark-Erdbeer-Verpoorten-Dipp](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de