

# Quark-Creme mit Verpoorten-Punsch und Orangen

## Zutaten

500 g Quark  
8 EL VERPOORTEN-Punsch  
2 Pkg Vanillin-Zucker  
2 Orangen  
12 Zimtsterne

Deko: Sahne

## Zubereitung

Quark, Zucker, VERPOORTEN-Punsch zu einer Creme verrühren.

Die Orangen filetieren.

Je nach Glasgröße die Zimtsterne lassen wie sie sind oder zerbrechen.

Die Creme in die Gläser geben. Als nächste Schicht kommen die Zimtsterne. Den Abschluss bilden die Orangen.



## Leser-Tipp

Auf das Dessert Sahne und VERPOORTEN-Punsch geben.

[Link zum Rezept: Quark-Creme mit Verpoorten-Punsch und Orangen](#)

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