

Pastinakencrème

für 4 Personen

Menge Zutaten

250g Pastinaken
175ml Apfelsaft

200g Vollmilchquark
1 TL Zitronensaft
2 EL Akazienhonig

100g Hagebuttenkonfitüre
Wenig Wasser
etwas Zitronensaft

Zubereitung

Die Pastinaken schälen und klein würfeln, in 100ml Apfelsaft weich kochen, pürieren und erkalten lassen.

Quark, 75ml Apfelsaft und Zitronensaft und Honig luftig aufschlagen, das Pastinakenpüree unterziehen.

Die Hagebuttenkonfitüre mit wenig Wasser und Zitronensaft verdünnen, in Gläser füllen.

Pastinakencrème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, in die Gläser spritzen.