

# *Essbarer Garten Kladow*

**Natur erleben und genießen**

## **Blüten-Quark Vanille-Espresso**

- 500 g Magerquark
- 1 EL Espresso-Pulver
- 60 g Zucker
- 2 EL Kakao
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Handvoll wilde Brombeeren

Quark mit Zucker cremig rühren. Unter eine Hälfte Espresso-Pulver und Kakao, unter die andere Hälfte Vanillezucker rühren. Sahne steif schlagen, je eine Hälfte unter die Quarkmassen heben. Quark in eine Schale füllen und mit einer Gabel marmorieren. Mit Blüten und Brombeeren dekorieren.