



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhfff ... mit Honig!

Trauben-Rosinen-Quark

Der Trauben-Rosinen-Quark ist schnell hergestellt und ergibt einen sehr feinen Nachtisch. Die Mischung schmeckt aber auch gut auf ein herzhaftes Knäckebrot zum Frühstück! Hierfür die Menge halbieren.

Zutaten: 3 Esslöffel Rosinen, 2 Esslöffel Mandelstifte, 500 g Quark, 2 Esslöffel Honig, etwas Milch, 1 - 2 Messerspitzen Lebkuchengewürz, 250 g Trauben.

Zubereitung: Rosinen waschen. Mandeln in einer Pfanne trocken leicht anrösten. Quark mit einigen Esslöffeln Milch cremig rühren, den Honig dazugeben, mit dem Gewürz abschmecken. Die Rosinen unterrühren. Die Trauben dazugeben (große Trauben halbieren und die Kerne herausnehmen), zuletzt die Mandeln darüber streuen.

Guten Appetit!

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**
Dr. Friedgard Schaper www.lwg.bayern.de



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhfff ... mit Honig!

Trauben-Rosinen-Quark

Der Trauben-Rosinen-Quark ist schnell hergestellt und ergibt einen sehr feinen Nachtisch. Die Mischung schmeckt aber auch gut auf ein herzhaftes Knäckebrot zum Frühstück! Hierfür die Menge halbieren.

Zutaten: 3 Esslöffel Rosinen, 2 Esslöffel Mandelstifte, 500 g Quark, 2 Esslöffel Honig, etwas Milch, 1 - 2 Messerspitzen Lebkuchengewürz, 250 g Trauben.

Zubereitung: Rosinen waschen. Mandeln in einer Pfanne trocken leicht anrösten. Quark mit einigen Esslöffeln Milch cremig rühren, den Honig dazugeben, mit dem Gewürz abschmecken. Die Rosinen unterrühren. Die Trauben dazugeben (große Trauben halbieren und die Kerne herausnehmen), zuletzt die Mandeln darüber streuen.

Guten Appetit!

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**
Dr. Friedgard Schaper www.lwg.bayern.de



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhfff ... mit Honig!

Trauben-Rosinen-Quark

Der Trauben-Rosinen-Quark ist schnell hergestellt und ergibt einen sehr feinen Nachtisch. Die Mischung schmeckt aber auch gut auf ein herzhaftes Knäckebrot zum Frühstück! Hierfür die Menge halbieren.

Zutaten: 3 Esslöffel Rosinen, 2 Esslöffel Mandelstifte, 500 g Quark, 2 Esslöffel Honig, etwas Milch, 1 - 2 Messerspitzen Lebkuchengewürz, 250 g Trauben.

Zubereitung: Rosinen waschen. Mandeln in einer Pfanne trocken leicht anrösten. Quark mit einigen Esslöffeln Milch cremig rühren, den Honig dazugeben, mit dem Gewürz abschmecken. Die Rosinen unterrühren. Die Trauben dazugeben (große Trauben halbieren und die Kerne herausnehmen), zuletzt die Mandeln darüber streuen.

Guten Appetit!

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**
Dr. Friedgard Schaper www.lwg.bayern.de