



## Weihnachtlicher Printenquark

### Desserts, Printen

Mit Aachener Printenaromen passt dieses Dessert von Hans Kugler aus Eilendorf bestens in die Vorweihnachtszeit. Das Rezept hat der Küchenmeister im Ruhestand vor vielen Jahren von einer Kollegin bekommen und bereitet es seitdem regelmäßig im Winter für seine Familie zu. Es lässt sich für Weihnachten gut am Vortag vorbereiten. Hans Kugler serviert den Printenquark am liebsten mit Kirsch-Dessert-Soße.



Zunächst 200 Milliliter Sahne aufschlagen und kaltstellen. 100 Milliliter der flüssigen Sahne mit Cognac oder Weinbrand mischen und anschließend die Printen darin für zwei bis drei Stunden einweichen.

Nun Quark, Vanillezucker, Zucker und 80 Milliliter flüssige Sahne gut vermengen.

Die eingeweichten Printen pürieren und unter die Quark-Printen-Mischung heben. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben.

Die fertige Creme in Dessertschalen füllen und garnieren. Dazu eignen sich zum Beispiel grob gemahlene Printenkrümel, Sahne, eine Hohlhippe oder – natürlich – eine Printe. Hans Kugler gibt am liebsten einen Esslöffel Kirsch-Dessert auf die Quarkcreme.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten + Kühlzeit

### Zutaten für 6 Portionen:

<b>140 Gramm</b>	Kräuterprinten
<b>2 Zentiliter Weinbrand oder</b>	Cognac
<b>500 Gramm</b>	Magerquark
<b>4 Päckchen</b>	Vanillezucker
<b>200 Milliliter aufgeschlagene</b>	Schlagsahne
<b>180 Milliliter flüssige</b>	Schlagsahne
<b>40 Gramm</b>	Zucker

**Autor:** Yvonne Charl

**Gesamtzeit** ca. 20 Minuten + Kühlzeit

**Schwierigkeitsgrad:** Einfach