

## BIO QUARK TASCHEN MIT BEEREN- HOLUNDERKOMPOTT

---

### Zutaten für 4 Personen

- 4 Moin Bio Quarktaschen
- Minze und Puderzucker als Dekoration

### Für das Kompott

- 2 EL Zucker
- 0,2 l Traubensaft rot
- 3 EL Holunderblütensirup
- 1 Zimtstange
- 1 Stück Sternanis
- 1 EL Speisestärke, mit etwas kaltem Wasser verrührt
- 0,2 kg gemischte Beerenfrüchte, tief gefroren

### Zubereitung

1. Ofen vorheizen und die Quarktaschen bei 210°C ca. 30 Minuten backen, dann diagonal halbieren. Mit Puderzucker bestreuen.
2. In einem Topf den Zucker schmelzen und dann karamellisieren lassen. Mit Rotwein, Traubensaft und Holundersirup ablöschen. Zimt und Sternanis dazu geben. Für ca. 2- 3 Minuten kochen lassen.
3. Nun die angerührte Speisestärke unterrühren und nochmals aufkochen lassen. Jetzt die Beerenfrüchte unterrühren. Vom Herd nehmen. Die Resthitze der Flüssigkeit reicht aus, um die Beeren auftauen zu lassen.
4. Abkühlen und dann servieren.
5. Auf einem tiefen Teller eine Kelle Beerenkompott geben. Darauf die 2 Hälften der Quarktasche setzen und mit Minze dekorieren.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'J. Frentus'.