

## Zimt - Mousse (Mit Quark)

Zutaten für: 5 Personen

500	Gramm	Quark
120	Gramm	Puderzucker
150	ml	Sahne
1		Sahnesteif
2	Teel.	Zimt

### Anleitung:

In einer Schüssel Quark, Puderzucker und Zimt glatt rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Zugedeckt ca. 30Min. kühl stellen. Zimt- Mousse mit Hilfe von zwei Esslöffeln zu Nocken formen. Mit Zimt bestreuen.

10 min Zubereitung, 30 min Ruhezeit

Fett 6%,168 kcal / 100g,263 kcal / Personen,156 g / Personen