



Zimtquarkgeister auf Walnuss Eiweißbrot

Zubereitung

1. Aus dem Eiweißbrot runde Taler ausstechen. Die Weintrauben waschen, abzupfen und auf jeden Brottaler mittig eine Weintraube legen.
2. Den Speisequark aufschlagen, Zimt, Zucker und das Mark der Vanilleschote unterrühren.
3. Den Quark in eine Spritztüte umfüllen. Dabei eine Spritztülle mit großer runder Öffnung benutzen. Den Quark rund um die Weintraube aufspritzen.
4. Mit einem Schaschlikspieß vorsichtig die Marmelade als Augen auftragen und die Geister mit einem Blatt Minze verzieren.



Zutaten

- 3 Scheiben Walnuss Eiweißbrot von Mestemacher
- 2 Handvoll dunkle Weintrauben
- 500 g Speisequark
- 2 EL Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 1 TL Zimt
- 1 Zweig Minze
- 1 EL rote Marmelade



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen