



Veggie-Vollkorn Brot mit Honigquark & frischen Früchten

Zubereitung

1. Quark und Honig mischen und mit einem Schneebesen cremig aufschlagen. Die Früchte waschen, ggf. schälen, klein schneiden und in einer Schüssel mischen.
2. Das Veggie-Vollkorn Brot in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und das Brot darin anrösten. Den braunen Zucker dazugeben und für drei Minuten karamellisieren lassen.
3. Das Brot noch warm auf einen Teller geben, den Quark darüber schichten und abschließend das Obst auf dem Teller verteilen. Mit der Minze dekorieren und sofort servieren.



Zutaten

- 6** Scheiben Veggie-Vollkorn Brot von Mestemacher
- 1 EL** Butter
- 1 EL** braunen Zucker
- 250 g** Speisequark
- 2 TL** Honig
- 500 g** Früchte nach Wunsch (Äpfel, Trauben, Birnen, Physalis, Heidelbeeren, etc.)
- Minze zum Dekorieren



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen