



# DINKELINO DESSERT MIT BEEREN

# ZUBEREITUNG

Dinkelino mit der Milch, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und einer Prise Salz ca. 15 Minuten weich kochen. Erst zum Schluss den Zucker unterrühren. Dann die Sahne steif schlagen und mit dem Quark vermischen. Den abgekühlten Dinkelino vorsichtig unter die Sahne-Quark-Mischung heben. Für die Fruchtzubereitung das Wasser mit der Stärke gut verrühren. Die Beeren aufkochen und unter ständigem Rühren die Stärke zugeben. Abkühlen lassen. Die Dinkelino-Quark-Mischung abwechselnd mit den Beeren in kleine Gläser schichten.

Wir verwenden für unseren Dinkelino die alte Dinkelsorte Oberkulmer Rotkorn. Dinkelino ist schnell zubereitet und vielseitig verwendbar für süße und herzhafte Gerichte.

Weitere Rezepte finden Sie unter:  
[www.kornkreis.bio](http://www.kornkreis.bio)

# ZUTATEN

(für 4 Personen)

200 g	Bioland-Dinkelino
600 ml	Milch
1 Prise	Salz
1	Vanilleschote
3 EL	Rohrohrzucker
100 ml	Sahne
150 g	Speisequark

Für die Früchteschicht:

300 g	gemischte Beeren (o. andere Früchte)
1 TL	Stärke
4 TL	Wasser



**KORNKREIS**  
Bioland-Erzeugergemeinschaft GmbH  
Talstraße 21 · 89542 Herbrechtingen  
DE-ÖKO-006 - [info@kornkreis.bio](mailto:info@kornkreis.bio)