



DINKELINO-DESSERT MIT BEEREN

ZUTATEN

Für 4 Personen

200g Bioland-Dinkelino

600 ml Milch

1 Prise Salz

1 Vanilleschote

3 EL Rohrohrzucker

100ml Sahne

150g Speisequark

Für die Fruchteschicht:

300g gemischte Beeren (oder andere Früchte)

1 TL Stärke

4 TL Wasser



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-Quarkmischung abwechselnd mit den Beeren in kleine Gläser schichten.

Wir verwenden für unseren Dinkelino die alte Dinkelsorte Oberkulmer Rotkorn. Der Dinkel wird schonend geschliffen, gedämpft und gewalzt. Kochdinkel ist ein hervorragender Ersatz für Reis und lässt sich vielseitig als Beilage, Süßspeise oder Salat zubereiten.

LUST AUF MEHR REZEPTE? BESUCHEN SIE UNS AUF
www.kornkreis.bio/rezepte