

## Traubenquarkcrème mit Baumnuss-Caramel-Chips

Für 4 Personen

### Zutaten:

1 Muffinsblech mit 12 Vertiefungen

8 Muffins-Papierförmchen

### *Baumnuss-Caramel-Chips :*

40 g Zucker

10-20 g Baumnüsse, gehackt

### *Traubenquarkcrème :*

300 g Magerquark

150 g Rahmquark

3-4 EL Zucker

wenig Zitronensaft

450 g weisse Trauben



### Zubereitung :

Für die Chips je 1 Papierförmchen in 8 Vertiefungen des Muffinsblechs legen. Zucker in die Förmchen verteilen und gleichmässig flach streichen. In der oberen Ofenhälfte des auf 225°C vorgeheizten Ofens unter dem Ofengrill 3-4 Minuten backen, bis der Zucker flüssig ist. Nüsse in die Vertiefungen verteilen und nochmals 1-2 Minuten backen, sodass die Nüsse leicht geröstet werden. Vollständig auskühlen lassen. Chips aus den Förmchen lösen.

Für die Crème Quark, Zucker und Zitronensaft verrühren. Trauben halbieren und entkernen, unter den Quark mischen.

Crème in Schälchen oder Gläsern anrichten, mit je 2 Chips garnieren