

Resteverwertung: Quark verwenden



Quark in der Resteküche

Es kann immer mal vorkommen, dass Quark nicht aufgebraucht wird und übrig bleibt. Dann darfst du kreativ werden und dich kulinarisch austoben. Denn es gibt viele köstliche Quarkrezepte für die Resteküche! Hier habe ich zehn himmlische Rezepte für dich:

- [Käsekuchen](#): Nur ein paar Zutaten und natürlich Quark machen diesen Käsekuchen ohne Boden zu einem echten Genuss.
- [Tiramisu klassisch](#): Kein Tiramisu ohne Quark. Das italienische Dessert schmeckt einfach immer. Auf meinem Blog findest du neben dem Klassiker mit Kaffee auch ein sommerliches [Erdbeer-Tiramisu](#).
- [Beeren-Quark ohne Zucker](#): Ja, richtig gelesen, diese einfache Quarkcreme mit Früchten braucht keinen zusätzlichen Zucker und ist damit der perfekte Snack!
- [Quark-Dessert im Glas](#): Ein bisschen aufwendiger, aber trotzdem nach fünf Minuten im Dessertglas ist diese leckere Quark-Creme mit Früchten und Keks. Himmlisch!
- [Low Carb-Quarkauflauf](#): Eier, Magerquark und Erythrit machen diesen Quarkauflauf zu einem kohlenhydratarmen Genuss. Wahlweise mit Obst oder Gewürzen wie Zimt servieren.
- [Süße Quarkbällchen](#): Wie vom Bäcker, nein noch besser, schmecken diese süßen Quarkbällchen nach einem Rezept meiner Oma.
- [Quarkdip mit Kräutern](#): Kommen wir zu den herzhaften Quarkspeisen. Dieser frische Kräuterquark passt ideal zu Pellkartoffeln, Gemügesticks oder Brot.
- [Bärlauchbrötchen](#): Diese Quarkbrötchen ohne Hefe werden mit Bärlauch, Parmesan und Olivenöl verfeinert und backen super fluffig aus.
- [Haferflocken-Quarkbrot](#): Ein echter Frühstücksgenuss ist mein leichtes Fitnessbrot mit Quark. Dieser sorgt für die unverwechselbare Feuchtigkeit.
- [Sellerie-Apfel-Salat](#): Erfrischend und gesund, was will man mehr? Dieser feine Salat mit einem Dressing aus Quark, Milch und Mayonnaise schmeckt zu jeder Jahreszeit.
- [Schüttelpizza](#): Ein absolute Lieblingsrezept meiner Kinder ist Schüttelpizza! Und

ehrlicherweise ist dies auch mein Küchenliebling, denn die Pizza geht super schnell und schmeckt dank Quark im „Teig“ auch super fluffig.

Weißt du, was besonders toll an all diesen Rezepten mit Quark ist? Neben dem Geschmack natürlich? Alle diese Leckereien kannst du mit übrig gebliebenen Quarkresten zubereiten! Dabei ist es eigentlich egal, ob du Magerquark, Speisequark oder Sahnequark verwendest. Falls du aber auf deine Kalorienzufuhr achtest oder gar ein paar Kilos verlieren möchtest, empfehle ich dir immer den figurfrendlichen Magerquark.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

