



## Budwig Creme Törtchen

### Zutaten

- 1 Prise(n) Kakaopulver
- 1 Esslöffel gehackte Pistazien
- 1 Esslöffel Omega-3 Leinöl
- 2 Teelöffel Honig
- 1 Teelöffel Agar-Agar
- 3 Mittelgroße(s) frische Erdbeeren
- 1 Esslöffel Linufit® Energiemix Zimt-Vanille
- 2 Esslöffel Limettensaft
- 150 g Magerquark

---

**Gesamtzeit:** 20 min

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Portionen:** 1

**Kalorien p.P.:** 309 kcal

---

### Zubereitung

1. Den Quark mit dem Dr. Budwig Omega-3 Öl, Honig und Agar-Agar mit einem Handrührgerät zu einer festen

Creme verrühren.

2. Die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen.

3. 2 Erdbeeren fein würfeln und unter die Creme geben.

4. Die Creme kühl stellen.

5. Die restliche Erdbeere in feine Scheiben schneiden und zur Seite legen.

6. In der Zwischenzeit einen Servierring (min. 7 cm Durchmesser) auf einen Teller setzen.

7. Den Dr. Budwig Linufit Energiemix hineingeben und mit Limettensaft beträufeln.

8. Alles leicht mit einer Gabel andrücken.

9. Jetzt auf den Dr. Budwig Linufit Energiemix im Servierring ebenfalls die Quarkmischung geben, glatt streichen und mit dem Kakao bestäuben.

10. Den Servierring vorsichtig entfernen.

11. Alles mit Pistazien bestreuen und mit den Erdbeerscheiben garniert servieren.