



## Lörracher Wochenmärkte

### Marktplatz Lörrach

Dienstag, Donnerstag, Samstag  
7:00 bis 13:00 Uhr

### Schlosspark Brombach

Mittwoch  
7:00 bis 13:00 Uhr

### Rathausgasse Stetten

Mittwoch  
7:00 bis 13:00 Uhr

### Schlossberghalle Haag

Freitag  
8:00 bis 13:00 Uhr

Wenn ein Markttag auf einen  
Feiertag fällt, wird der Markt  
um einen Tag vorverlegt.

### Nähere Auskünfte erteilt

Stadt Lörrach  
FB Kultur und Tourismus /  
Bereich Märkte  
Basler Straße 170  
79539 Lörrach

### Ansprechpartnerin

Kerstin Schneider  
07621 415 132  
maerkte@loerrach.de

 Lueg emol  
**LÖRRACH**



Lueg  
emol  
Wochenmärkte  
Lörrach

Mit  
**Erdbeer-  
Tiramisu  
Rezept**

Sommer 2022



Die Zutaten finden Sie saisonal und marktfrisch direkt auf den Lössacher Wochenmärkten. Dazu gibt's noch die ein oder andere Empfehlung unserer Marktleute. Unsere regionalen Erzeuger und Händler informieren auch gerne über Anbau und Lieferwege. Nebenbei spart man noch Verpackungsmüll. Mit jedem Wochenmarkteinkauf tun Sie so der Umwelt etwas Gutes! Das passende Getränk und Blumengesteck haben unsere Marktleute natürlich ebenso im Angebot. Genießen Sie vom Einkauf bis zur Zubereitung die Vielfalt unserer Region!

Bilder © Lucia Hofmaier

# Erdbeer-Tiramisu

## Zutaten für 6 Portionen

12 Löffelbikuits  
500 g Magerquark  
150 g Naturjoghurt  
70 g Puderzucker  
1 unbehandelte Zitrone  
250 g frische Erdbeeren  
3 EL Zucker  
6 Blättchen Minze



## Zubereitung

Löffelbiskuits zerbröseln.

In einer Schüssel Quark, Joghurt, Puderzucker und abgeriebene 1/2 Zitronenschale cremig rühren.

Erdbeeren, Zucker und 2 EL Zitronensaft pürieren.

Nacheinander jeweils die Hälfte der Kekse, der Erdbeermasse und der Creme auf 6 Gläser verteilen.

Das Ganze mit den anderen Hälften wiederholen.

Mit Erdbeeren und der Minze garnieren.

Vor dem Servieren kühl stellen und durchziehen lassen.