

# Topfen-Mandel-Taler mit Himbeer-Püree

## Für zwei Personen

300 g frische Himbeeren	1 Zitrone	50 g gemahlene Mandeln
20 g Semmelbrösel	2 Zweige Zitronenmelisse	250 g Magerquark
Butterschmalz	1 EL Himbeerbrand	100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	50 g Zucker	

Den Quark in ein Geschirrtuch geben und gut andrücken. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und anschließend mahlen. Anschließend den Quark mit den Mandeln, den Semmelbröseln, 20 Gramm Zucker und dem Vanillezucker verrühren und mit dem Knethaken des Handrührers zu einer glatten Masse verarbeiten. Anschließend im Kühlschrank kaltstellen. Die Zitrone auspressen. Einige Himbeeren für die Garnitur zur Seite legen. Die übrigen Himbeeren mit dem Pürierstab pürieren. Das Püree mit zwei Esslöffel Zitronensaft verrühren und mit dem Rücken einer Schöpfkelle durch ein Sieb pressen. Anschließend mit 70 Gramm gesiebttem Puderzucker verrühren, sodass der Zucker vollständig gelöst ist. Anschließend mit dem Himbeerbrand aromatisieren. Aus der Quarkmasse mit angefeuchteten Händen acht Taler formen und in den Semmelbröseln wenden. Anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze jede Seite drei Minuten goldbraun anbraten. Die Topfen-Mandel-Taler auf einem Teller anrichten. Mit dem Himbeerpüree, den restlichen Himbeeren und Puderzucker garnieren und servieren.

Walter Minuth am 16. Mai 2012