

Früchte und Creme auf Knusper-Blättern

Für zwei Personen

50 g Himbeeren	100 g Erdbeeren	50 g Blaubeeren
1 Zitrone	1 Ei	1 Strudelteigblatt
100 g Magerquark	1 Vanilleschote	1/2 Bund Minze
100 ml Sahne	50 g Butterschmalz	80 g Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Butterschmalz flüssig werden lassen. Ein Backblech mit dem Butterschmalz einreiben. Den Strudelteig darauflegen und ebenfalls mit dem Butterschmalz einreiben. Den Strudelteig großzügig mit 20 Gramm Puderzucker bestreuen und im Backofen goldbraun backen. Die Vanilleschote halbieren und aus einer Hälfte das Mark auskratzen. Den Quark mit dem Vanillemark vermengen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Saft und 30 Gramm Puderzucker zu dem Quark geben. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Beides unter den Quark heben. Die Himbeeren, die Erdbeeren und die Blaubeeren vorsichtig waschen und mit dem restlichen Puderzucker marinieren. Den Strudelteig aus dem Backofen nehmen und in Quadrate schneiden. Die Früchte abwechselnd mit der Quarkcreme auf den Knusperblättern schichten. Die Früchte und Crème auf Knusperblättern auf einem Teller anrichten. Mit einigen Minzblättern garnieren und servieren.

Gertraude Jung am 05. Juli 2012