

Vanille-Quark mit Knusper-Blättern und Beeren

Für zwei Personen

150 g Wildbeerenmischung	50 g Strudelteig	120 g Puderzucker
1 Vanilleschote	2 unbehandelte Zitronen	1 Ei
150 g Magerquark	100 g Sahne	50 g Butterschmalz
Minzblätter		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf das Backblech etwas Butterschmalz geben, den Strudelteig darauf ausbreiten und ebenfalls mit etwas Butterschmalz bestreichen. Anschließend großzügig mit etwas Puderzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen so lange backen, bis der Zucker geschmolzen und der Teig goldbraun ist. Eineinhalb Zitronen auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. 70 Gramm Puderzucker sieben und mit dem Magerquark, dem Vanillemark und dem Zitronensaft vermengen. Das Ei trennen und das Eiklar steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Zuerst das Eiweiß und anschließend die Sahne vorsichtig unter den Quark heben. Die Beeren mit etwas Puderzucker vermengen. Zum Anrichten abwechselnd den Quark und die Beeren schichten und jeweils mit einem Stück Knusperteig die Schichten trennen. Den Vanillequark mit den Knusperblättern und den Beeren anrichten, mit dem restlichen Puderzucker und den Minzblättern garnieren und servieren.

Alexandra Sachse am 11. Oktober 2013