

Mit Erdbeer-Quark gefüllte Hörnchen auf Frucht-Spiegel

Für zwei Personen

Für das Hörnchen:

4 Filoteigblätter 20 g weiche Butter

Für den Erdbeerquark:

150 g frische Erdbeeren 125 g Sahnequark 2 EL Zucker

1 Vanilleschote

Für den Fruchtspiegel:

100 g frische Erdbeeren 2 EL Zucker

Für die Garnitur:

2 EL gehackte Pistazien Minze

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Hörnchen-Form mit Butter bestreichen. Den Filoteig vierteln und um die Hörnchen-Form wickeln. Hörnchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im heißen Backofen unter wenden sechs Minuten bei 175 Grad Umluft backen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Fruchtspiegel die Erdbeeren waschen und danach mit zwei Esslöffel Zucker pürieren.

Für den Erdbeerquark die übrigen Erdbeeren fein würfeln. Zwei Erdbeeren halbieren und zum Verzieren beiseitelegen.

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Quark und Zucker mit Vanillemark verrühren. Die gewürfelten Erdbeeren unterheben. Erdbeerquark in die Hörnchen füllen.

Den Fruchtspiegel auf Tellern anrichten und die gefüllten Hörnchen darauf geben. Mit den halbierten Erdbeeren, Pistazien und etwas Minze garnieren und servieren.

Linda Dohmen am 19. Mai 2016