

Quark-Strudel-Türmchen mit Früchten

Für zwei Personen

Für das Quark-Strudel-Türmchen:

250 g Magerquark

200 g Sahne

1 Strudelteig

20 ml Mineralwasser

1 Zitrone

Zucker

Für die Garnitur:

8 Blaue Weintrauben

8 Weiße Weintrauben

8 Himbeeren

8 Brombeeren

2 Minzblätter

Puderzucker

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Strudelteigplatte im Ofen als Ganzes bei 175 Grad 8 Minuten backen.

Für das Quark-Lasagne-Türmchen Quark mit dem Schneebesen oder Mixer schaumig rühren.

Sahne leicht anschlagen und zusammen mit Mineralwasser unter den Quark geben. Zitrone waschen und etwas Schale abreiben. Anschließend halbieren und Saft auspressen. Zitronenabrieb sowie Zitronensaft ebenfalls zum Quark geben. Mit Zucker abschmecken.

Für die Garnitur Trauben waschen und enthäuten. Himbeeren und Brombeeren ebenfalls waschen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Den fertigen Strudelteig in Stücke brechen. Strudelteig und Quark abwechselnd schichten. Am Schluss ein Stück als Segel aufsetzen.

Das Quark-Lasagne-Türmchen auf einem Teller anrichten. Trauben, Brombeeren und Himbeeren neben dem Türmchen verteilen und mit Puderzucker bestreuen. Servieren.

Michael Fucker am 30. Juni 2016