

# Blätterteig-Lasagne, sahnige Quark-Creme, Gewürz-Orangen

Für zwei Personen

**Für die Lasagne:**

1 Rolle Blätterteig	2 $\frac{1}{2}$ Orangen	$\frac{1}{2}$ Zitrone
250 g Magerquark	100 g Sahne	125 ml trockener Weißwein
60 ml Orangensaft	10 ml Orangenlikör	10 ml Grenadine
70 g Zucker	10 g Speisestärke	1 EL Vanillezucker
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 Stange Zimt	2 Nelken
1 Sternanis	1 Msp. gemahlener Kardamom	

**Für die Garnitur:**

Puderzucker

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Lasagne-Platten Blätterteig ausrollen, auf ein Backblech geben und mehrmals mit der Gabel einstechen. Backpapier auf den Teig geben und ein zweites Backblech zum beschweren drauf legen. Blätterteig bei 200 Grad 15 Minuten backen. Oberes Backblech entfernen und weitere 5 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus dem Blätterteig Platten ausstechen.

Für die sahnige Quark-Creme Sahne mit Vanillezucker und einem Esslöffel Zucker in einer Schüssel steif schlagen. Quark glatt rühren. Gezuckerte Sahne unter den Quark heben.

Für die Gewürz-Orangen Schale der Orangen abreiben und Fruchtfleisch filetieren. Restlichen Zucker karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und fünf Minuten kochen. Orangensaft unterrühren. Vanilleschote, Zimt, Nelken, Sternanis und Kardamompulver sowie Orangen- und Zitronenabrieb zugeben und circa zehn Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit einem Esslöffel Wasser anrühren und Gewürzsud binden. Mit Grenadine und Orangenlikör abschmecken.

Orangenfilets in den Sud geben.

Blätterteig-Platten, sahnige Quark-Creme und Gewürz-Orangen auf Tellern abwechselnd schichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Melanie Seltzsaam am 03. November 2016