

# Yufka-Körbchen mit beschwipstem Käsekuchen

**Für zwei Personen**

**Für Yufkakörbchen:**

100 g Yufkateig	1 Apfel	1 Zitrone, Abrieb
1 EL Rumrosinen	1 Ei, davon das Eiweiß	100 g Quark
1 EL Vanillezucker	2 EL Rum	1 TL Stärke
20 g Puderzucker	1 TL Backpulver	50 g weiche Butter
$\frac{1}{4}$ Bund Minze		

**Für die Garnitur:**

10 essbare Blüten	3 Himbeeren
-------------------	-------------

**Für Yufkakörbchen:**

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Das Ei trennen, den Yufkateig in vier 12 cm große Quadrate schneiden und von diesen vier Quadraten zwei mit Eiweiß bestreichen und die anderen zwei versetzt darauflegen. In die Muffin-förmchen drücken und mit Butter bepinseln.

Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Quark mit Äpfeln, Stärke, Vanillezucker, Zitronenabrieb und -saft, Rumrosinen und etwas Rum mischen.

Auf Yufkateig in Förmchen aufteilen und im Ofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Mit Puderzucker bestäuben, Himbeeren und Blümchen dazu.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten und Himbeeren garnieren und servieren.

Doreen Hoppe am 11. April 2019