

## Quark-Küchle mit glasierten Erdbeeren

### Für 2 Personen

300 g Erdbeeren	1 Zitrone, unbehandelt	3 Zweige Minze
3 EL Semmelbrösel	180 g Quark	2 Eier
1 TL Butterschmalz	20 ml Himbeergeist	2 Vanilleschoten
1 Prise Zucker	2 EL Puderzucker	1 Prise Salz

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Zitrone reiben, anschließend halbieren und auspressen. Den Quark mit dem Eigelb, dem Vanillemark, etwas Zucker, der Zitronenschale, etwas Zitronensaft und einer Prise Salz verrühren. Anschließend die Semmelbrösel einrühren. Das Ganze acht Minuten quellen lassen. Anschließend Küchle ausstechen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Küchle bei milder Hitze langsam braten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen. Die Erdbeeren putzen, vom Strunk befreien, ein Drittel mit Puderzucker, etwas Himbeergeist und etwas Zitronensaft fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb gießen. Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit dem Erdbeermark und dem restlichen Himbeergeist glasieren. Die Quarkküchle mit den glasierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und mit den Minzzweigen garnieren.

Alexander Herrmann am 04. Juni 2010