

Johannisbeer-Dampfer

Für 12 Schiffchenformen (10 cm):

Knetteig:

75 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
30 g weiche Butter oder Margarine
50 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)

Füllung:

200 g Johannisbeeren rot und schwarz
etwa 1 EL Johannisbeergelee
200 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
etwa 1 EL Zucker nach Geschmack
25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

6 Waffelröllchen
einige Johannisbeeren



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Schiffchen schmecken auch mit Heidelbeeren.

1. Vorbereiten: Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Rolle in 12 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück in eine Schiffchenform (**nicht gefettet**) drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 17 Min.

Die Gebäckschiffchen vorsichtig aus den Formen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Füllung: Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Die Schiffchen mit dem Gelee bestreichen. Johannisbeeren gleichmäßig in den Schiffchen verteilen. Quark mit Bourbon Vanille-Zucker, Zucker und den Pistazien verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkcreme heben. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtüle (Ø 8 mm) füllen und dekorativ auf die Johannisbeeren spritzen.

4. Waffelröllchen mit einem scharfen Messer vorsichtig halbieren und als "Schornstein" in die Schiffchen stecken. Die Johannisbeeren dekorativ darauf verteilen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 8 g, Kh: 16 g, kJ: 657, kcal: 157