

Kleine Beeren-Dampfer

Für die Schiffchenformen 10 cm (12 Stück):

Knetteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Speisequark (Magerstufe)
100 g weiche Butter oder Margarine



Außerdem:

50 g weiße Schokolade
etwa 400 g gemischtes Beerenobst, z. B.
Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren

Quark-Creme:

75 g Dr. Oetker Mandeln gehackt
1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Vanille-Geschmack
200 ml kalte Milch
125 g Speisequark (Magerstufe)

1. Vorbereiten: Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°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 glatten Teig verarbeiten. Den Teig halbieren und auf bemehlter Arbeitsfläche 2 Rollen formen. Jede Rolle in 12 gleich große Stücke schneiden. Zuerst 12 Teigstücke in je eine Schiffchenform (**nicht gefettet**) drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Gebäckschiffchen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die übrigen Teigstücke in den erkalteten Förmchen wie oben beschrieben verarbeiten.

3. Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und mit Hilfe eines Pinsels die Innenflächen der erkalteten Schiffchen damit bestreichen.

4. Himbeeren und Brombeeren verlesen. Heidelbeeren verlesen und waschen.

5. Quark-Creme: Gehackte Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Paradies Creme nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Milch**, zubereiten. Quark und 50 g der Mandeln kurz auf höchster Stufe unterrühren. Quark-Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und gleichmäßig in die Schiffchen spritzen.

6. Den Rand der Schiffchen mit den übrigen gerösteten Mandeln bestreuen. Das vorbereitete Obst dekorativ auf die Schiffchen setzen und nach Wunsch mit Zitronenmelisseblättchen belegen.

etwa 24 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können die Quark-Creme auch in einen Gefrierbeutel füllen, zum Spritzen eine kleine Ecke abschneiden.
- Die Böden können Sie maximal 2 Tage vorher zubereiten oder auch einfrieren.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 7 g, Kh: 15 g, kJ: 556, kcal: 133

Rezept in "**BACKEN!**" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.