

## Brombeer-Quadrate für Diabetiker

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich



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

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
50 g Fruchtzucker  
3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma aus  
klassischem Rö.  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



### Füllung:

400 g Brombeeren  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
10 ml Flüssigsüße (2 TL)  
2 EL Zitronensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß  
200 g kalte Schlagsahne

### Außerdem:

100 g Brombeeren

**1. Vorbereiten:** Backblech fetten und mit Backpapier, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Biskuitteig:** Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Fruchtzucker und Aroma unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Backblech glatt streichen und sofort backen.

**Backzeit: etwa 10 Min.**

**3.** Biskuitplatte vorsichtig lösen, direkt auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.

Papier abziehen, Teigplatte quer halbieren, so dass 2 Rechtecke (30 x 20 cm) entstehen. Beide Biskuithälften lösen und evtl. noch anhaftende dunkle Gebäckschicht dabei entfernen.

**4. Füllung:** Brombeeren verlesen, waschen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 200 g der Beeren pürieren und mit Quark, Flüssigsüße und Zitronensaft mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel von der Quarkmasse mit der lauwarmen aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Quarkmasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

**5.** 6 Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen (Ø 8 mm). Eine Biskuithälfte auf eine Platte legen, die Hälfte der Füllung aufstreichen und übrige Brombeeren darauf verteilen. Restliche Füllung darauf glatt streichen, zweite

Biskuithälfte (Seite mit abgelöster Haut soll oben sein) auflegen und leicht andrücken. Übrige Creme aus Spritzbeutel dekorativ aufspritzen.

**6. Verzieren:** Brombeeren verlesen, waschen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen und das Gebäck damit garnieren. Gebäck mind. 2 Std. kalt stellen, dann in 10 Stücke schneiden.

Pro Portion / Stück: E: 12 g, F: 9 g, Kh: 15 g, kJ: 805, kcal: 192