

Erdbeer-Quark-Schnitte

Für das Backblech:

Backpapier

Blätterteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig (etwa 1/2 Pck.)
etwas Milch oder Kondensmilch

Belag:

500 g Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss mit
Erdbeer-Geschmack
3 EL Zucker
250 ml Wasser

Vanille-Quark-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
200 ml kalte Milch
50 g kalte Schlagsahne
500 g Speisequark (Magerstufe)

Außerdem:

50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
2 EL rote Konfitüre , z. B. Erdbeere
75 g Löffelbiskuits
50 ml Orangenlikör oder Orangensaft



etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- Die Erdbeer-Quark-Schnitte am besten mit einem elektrischen Messer in Scheiben schneiden.

1. Vorbereiten: Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

2. Blätterteig: Die Blätterteigscheiben auf leicht bemehlter Arbeitsfläche übereinander legen und Blätterteig zu einem Rechteck (etwa 30 x 15 cm) ausrollen. Den ausgerollten Teig etwa 20 Min. ruhen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C

Heißluft: etwa 200°C

3. An jeder Längsseite des Teigrechtecks einen etwa 1,5 cm breiten Streifen abschneiden und diesen als Rand auf das nun etwa 30 x 12 cm große Rechteck legen. Das Rechteck auf das Backblech legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit der Milch bestreichen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Das Gebäck mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4. Das Gebäck auf eine Kuchenplatte legen und mit der Konfitüre bestreichen. Darauf nebeneinander die Löffelbiskuits legen. Die Löffelbiskuits mit Hilfe eines Pinsels mit Likör oder Saft bestreichen.

5. Belag: Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Von den „Endstücken“ 150 g abwägen.

6. Vanille-Quark-Creme: Backfeste Puddingcreme nach

Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Milch und 50 g Schlagsahne**, zubereiten. Quark kurz unterrühren, Erdbeer-Endstücke vorsichtig unterheben. Die Vanille-Quark-Creme mit Hilfe eines Tafelmessers oder Tortenhebers so auf den vorbereiteten Boden streichen, dass eine „längliche Kuppel“ entsteht. Die Erdbeerscheiben schuppenförmig auf die Quarkmasse legen und etwas fest drücken.

7. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und mit Hilfe eines Pinsels gleichmäßig über die Erdbeeren geben. Den Rand mit den gebräunten Mandeln verzieren und die Erdbeer-Quark-Schnitte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Nach Wunsch geschlagene Sahne dazu servieren.

Pro Portion / Stück: E: 11 g, F: 11 g, Kh: 32 g, kJ: 1.207, kcal: 288

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