

## Europa-Flagge

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett  
Backpapier  
Backrahmen

### Teig:

250 g Puderzucker  
4 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma  
125 ml Buttermilch  
125 ml Zitronenlimonade  
300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Belag:

13 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
500 g Erdbeeren  
1 kg Speisequark (Magerstufe)  
500 g Joghurt  
125 ml Buttermilch  
3 EL Zitronensaft (von etwa 1/2 Zitrone)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
200 g kalte Schlagsahne

### Guss:

11 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
500 ml Zitronenlimonade  
250 ml Blue Curaçao (mit und ohne Alkohol erhältlich)

### Sterne:

Kristallpulver, gold



etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich



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

### Tipps:

- Sie können für die Füllung auch 500 g gemischtes Beerenobst verwenden.
- Für den Guss können Sie auch 700 ml Zitronenlimonade und 150 ml Curaçao-Bar-Sirup (Mischungsverhältnis 1:7) verwenden.

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

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Teig:** Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. Eier, Vanillin-Zucker und Finesse hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Buttermilch und Zitronenlimonade unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

**3.** Boden lösen, mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Das Backpapier abziehen, den Boden auf ein großes Brett oder eine Platte legen und den Backrahmen darumstellen.

**4. Belag:** Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Quark-Creme mit Joghurt, Buttermilch, Zitronensaft, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und erst mit etwa 3 Esslöffeln der Quarkmasse verrühren, dann unter die übrige Masse rühren. Erdbeeren unterrühren. Sahne steif schlagen und wenn die Masse zu gelieren beginnt, unterheben. Den Erdbeer-Quark auf dem Boden glatt streichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5. Guss:** Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Zitronenlimonade und Blue Curaçao mischen. Die Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und erst mit etwas Flüssigkeit verrühren, dann unter die übrige Flüssigkeit rühren. Alles erkalten lassen. Sobald die Masse anfängt etwas dickflüssiger zu werden, alles vorsichtig auf die Erdbeermasse gießen und mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

**6.** Den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.

**7. Sterne:** Mit Hilfe eines 5-zackigen Sternausstechers (Ø etwa 5 cm) eine Sternschablone herstellen. Den Stern auf eine feste Pappe zeichnen und ausschneiden. Diese Schablone zwölfmal im Kreis auf die Oberfläche auflegen und jedes Mal mit dem Kristallpulver mit Hilfe eines weichen Pinsels den Stern ausfüllen.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 3 g, Kh: 27 g, kJ: 814, kcal: 194