







# Süße Lasagne

Ein Dessert mit Blaubeeren, Johannisbeeren und Pfirsichen

etwa 6 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Füllung:

Blaubeeren verlesen und waschen. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Pfirsiche waschen, entsteinen und in Spalten schneiden.

## 3 Guss:

Alle Zutaten nacheinander gut verrühren. Nudelplatten, Früchte und Guss abwechselnd in eine Auflaufform (etwa 33 x 27 cm) schichten und mit Käse bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 50 Min.**

Die süße Lasagne warm servieren.

## Zutaten:

### Füllung:

150 g Heidelbeeren (Blaubeeren)  
300 g rote Johannisbeeren  
250 g Pfirsiche

### Guss:

250 g Dr. Oetker Crème double  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
3 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
100 g Zucker  
125 ml Milch

### Außerdem:

9 Lasagneblätter (ohne Vorgaren)  
50 g geraspelter milder Gratinkäse (Fertigmischung aus dem Kühlregal)

### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben servieren Sie eine Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal) dazu.

