

# Zitronen-Quark-Sahne-Schnitte

Lockerer Zitronenkuchen mit Quark-Sahne-Füllung.

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Fett

### Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Kuchen  
150 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Milch

### Außerdem:

100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

### Glasur:

etwa 2 EL heißes Wasser

### Füllung:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
40 g Zucker  
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Rührteig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech verstreichen, Mandeln aufstreuen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 3 Glasur:

Gebäckplatte in 2 gleich große Rechtecke halbieren. Glasurmischung (liegt der Backm. bei) mit dem heißen Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Eine Gebäckplatte damit besprenkeln.



④ **Füllung zubereiten:**

Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Zucker und Quark unterrühren. Die Gebäckplatte ohne Glasur damit bestreichen. Die zweite Gebäckplatte in etwa 16 Stücke schneiden und auflegen. Schnitte 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

