

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Himbeertürmli

Zutaten:

3 Blätter Strudelteig
wenig Puderzucker
250g Magerquark oder Quark
75g Naturjogurt
ein wenig Vanillesamen
3-4 EL Agavensirup
etwa 2 TL Zitronensaft
ein wenig abgeriebene Zitronenschale
200g Himbeeren
100g Rahm

ZUBEREITUNG:

Ofen auf 180° Grad (Umluft 160°) vorheizen und die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Strudelteig vorsichtig auslegen. Mit wenig Puderzucker bestreuen und auf den Backblechen verteilen. Den Teig ca. 10 Minuten backen, bis der Puderzucker zu kristallisieren anfängt. Nach dem Backen den Teig auskühlen lassen und anschliessend in Stücke zerbrechen (ca. 10x7 cm).

Quark, Jogurt, Vanillesamen, Agavensaft, Zitronensaft und Zitronenschale verrühren. 1/3 der Himbeeren beiseite legen. Dem Rahm steif schlagen und mit dem Rest der Himbeeren unter die Quarkcreme ziehen.

Auf 4 Teigstücke etwas Creme geben, je mit einem Teigstück belegen, dann den Rest der Creme verteilen und die übrigen Teigstücke darauflegen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und mit den beiseitegelegten Himbeeren garnieren.