

APRIKOSEN-QUARK-SCHNITTCHEN



Ein feines Dessert
aus Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

1 Cakeform von 28-30 cm Länge
Backpapier für die Form

Biskuit:

5 Eiweiss
1 Prise Salz
150 g Zucker
125 g Mehl
125 g geschälte, gemahlene Mandeln
125 g Butter, flüssig, ausgekühlt

Belag:

500 g Aprikosen, entsteint, halbiert
20 g Butter
1-2 EL Zucker
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
1 EL Zitronensaft
250 g Magerquark
1 1/2 EL Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker

Zitronenmelisse zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Biskuit: Eiweiss und Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker darunterrühren. Mehl und Mandeln mischen, darunterheben. Butter sorgfältig darunterziehen.

2 In die mit Backpapier ausgelegte Form füllen.

3 Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten backen, auskühlen lassen.

4 Belag: Aprikosen mit Butter, Zucker, Vanillemark und -stängel in einer weiten Bratpfanne 5-6 Minuten dämpfen, Zitronensaft beifügen, auskühlen lassen. Vanillestängel entfernen.

5 Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren.

6 Biskuit in Scheiben schneiden, mit Quark bestreichen, auf Dessertteller legen. Aprikosen mit Saft darauf anrichten, garnieren.

Die Eigelb für eine Vanillecrème oder -glace verwenden oder in einem tiefkühl-geeigneten Behälter einfrieren.

Haltbarkeit: 3 Monate.

Aprikosen durch Kirschen ersetzen.