

CARAMEL-STREUSEL-QUARK



Ein feines Dessert
aus Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Für 4 Personen

4 Tassen oder Gläser von je ca. 2 dl Inhalt
Backpapier für das Blech

- 1 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 300 g Quark
- 50 g weiche Caramels, gehackt
- 1 Eiweiss, steif geschlagen
- 1,5 dl Rahm, steif geschlagen

Streusel:

- 50 g Mehl
- 3 EL Mandeln, gemahlen
- 3 EL Zucker
- 50 g Butter
- 3 EL weiche Caramels, gehackt

1-2 weiche Caramels, gehackt, zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Quark und Caramels daruntermischen. Eischnee und Rahm sorgfältig darunterziehen. Die Crème in Tassen oder Gläser verteilen, kurz kühl stellen.

2 Streusel: Mehl, Mandeln und Zucker mischen, Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben. Caramels daruntermischen. Die Krümel auf dem vorbereiteten Blech verteilen. In der oberen Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 8-12 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

3 Kurz vor dem Servieren Streusel über die Crème verteilen, garnieren, frisch servieren.