

Finnische Beerensch

Dieses köstliche Dessert wirkt edel und aufwändig, ist aber gar nicht so schwierig zuzubereiten. Unbedingt ausprobieren!



Zutaten

ergibt 8 Schnitten:
pro Schnitte ca. 2236 kJ/534 kcal

- 125 g Butter, weich
- 125 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 1½ dl Milch
- 1 unbehandelte Zitrone,
nur abgeriebene Schale
- 180 g Weissmehl
- 1 TL Backpulver*

- 3 Eiweisse
- 1 Prise Salz*
- 150 g Zucker

- 2 dl Rahm
- 150 g Quark
(z.B. Bio Quark ¾-fett nature)
- 50 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker*
- 500 g Erdbeeren*, halbiert oder
in Vierteln, je nach Grösse
- 125 g Heidelbeeren*
- Puderzucker zum Bestäuben

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten
Backen: ca. 25 Min.

*Diese Zutaten sind nicht
als Naturaplan-Produkte erhältlich.

Zubereitung

Rührteig: Butter in einer Schüssel verrühren, Zucker darunterrühren, dann ein Eigelb nach dem anderen darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Milch und Zitronenschale darunterrühren, Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Teig rechteckig ca. 25 x 35 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech ausstreichen.

Meringage: Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker begeben, kurz weiterschlagen, Masse auf dem ausgestrichenen Teig verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, in 16 gleich grosse Stücke schneiden.

Füllung: Rahm steif schlagen, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren, sorgfältig daruntermischen. Kurz vor dem Servieren ein Kuchenstück auf einen Teller geben, 4 EL Rahmmasse darauf verteilen, mit 3 EL der Erdbeeren und Heidelbeeren belegen. Ein Kuchenstück darauf setzen und mit einigen Erdbeeren und Heidelbeeren verzieren, mit Puderzucker bestäuben. Mit den restlichen Kuchenstücken gleich verfahren.

www.coopzeitung.ch/rezept

nitten



coop



Schäumender Schweizer

(Über-) schäumende Schweizer sind selten – eine löbliche Ausnahme bildet der **Mousseux Baccarat Chardonnay brut**. Dieser Schaumwein aus der Region Genf ist ein klassischer Blanc de Blancs mit erfrischendem Bouquet, harmonisch und rund. Mit seinen feinen Zitrus- und Hefenoten braucht er sich vor der spritzigen Konkurrenz aus Frankreich nicht zu verstecken!

Preis: 13.90/75 cl

Erhältlich in grösseren Coop-Verkaufsstellen und online unter:

www.coop.ch/wineshop



Das Rezept aus der Coopzeitung sehen Sie jede Woche im Coop Mittwochstudio. 19.20 Uhr auf SF1 und SF2.

FOTOS: ANDREAS FAHRNI; STYLING: IRENE DE GIACOMO