Erdbeerteller mit Biskuitstangen

Dessert » Obst-Salate

Zutaten (4 Personen)

» 1 Ei(er)
» 50g Zucker
» 1 Prise Salz
» 15g Mehl
» 15g Stärke
» 1/4 TL Backpulver
» 200g Frischkäse (Doppelrahm)
» 100g Magerquark
» 30g Puderzucker
» 2 EL Zitronensaft
» 30g Butter/Margarine
» 500g Erdbeeren
» 2 EL Orangenlikör
» Zitronenmelisse

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Für die Biskuitstangen Ei trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 25g Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C (keine Umluft!) ca. 15min backen.

2. In der Zwischenzeit Frischkäse mit Quark, Puderzucker und Zitronensaft glatt verrühren und ca. 20min kalt stellen.

3. Biskuit herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann den Biskuit in lange Streifen schneiden. Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die Biskuitstangen darin rundherum goldbraun anbraten. 25g Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Die Biskuitstangen auf Backpapier auskühlen lassen.

4. Erdbeeren waschen, putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. Vier Teller mit Erdbeerscheiben sternförmig auslegen. Orangenlikör darüber träufeln. Mit einem angefeuchteten Esslöffel von der Frischkäsecreme Nocken abstechen und auf die Erdbeeren setzen. Biskuitstangen darauf anrichten und mit Zitronenmelisse verziert servieren.

Nährwerte: 410kcal/E10g/F21g/KH40g pro Portion

angelegt am: 02.09.2004 Rezept-Nr: 1274

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke