

Quark-Beeren-Schnitten

Heute wartet wieder ein frisches, fruchtiges Rezept auf Euch. Der Teig ist ganz fluffig und zart, die Füllung cremig und durch den Quark nicht schwer und mächtig. Das Rezept gehört im Sommer zur Beerenzeit zu meinem Standard-Repertoire - die Schnitten schmecken einfach immer und sie lassen sich auch sehr gut einfrieren. Perfekt also, wenn es mal schnell gehen muss. Die Obstsorten sind variabel, je nach Geschmack. Im Winter tun es zur Not auch nur Mandarinen aus der Dose...



Zutaten (ca. 15-20 Stücke):

Teig:

- **3 Eier (M)**
- **3 EL heißes Wasser**
- **150 g Zucker**
- **100 g Weizenmehl (Type 405)**
- **50 g Speisestärke**

- **1 TL Backpulver**

Füllung:

- **6 Blatt weiße Gelatine**
 - **1 kleine Dose Mandarinen**
 - **500 g gemischte Beeren**
 - **500 g Magerquark**
 - **130 g Zucker**
 - **abgeriebene Schale von 1 Zitrone**
 - **2 EL Zitronensaft**
 - **75 ml Mandarinenensaft (aus der Dose)**
 - **2 Becher Schlagsahne**
-

Für den Teig Eier und heißes Wasser mit der Küchenmaschine auf höchster Stufe 3 Minuten schaumig rühren. Zucker unter Rühren langsam einstreuen, dann noch ca. 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, in zwei Portionen auf die Eiercreme sieben und vorsichtig mit einem Spatel unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, im heißen Ofen bei 200°C ca. 12-15 Minuten backen. Teigplatte auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen.

Bisquit senkrecht halbieren (so dass zwei rechteckige Teile von ca. 20×30 cm entstehen). Abkühlen lassen.

Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandarinen abtropfen lassen, Saft abmessen. Quark mit Zucker, Zitronenschale und -saft und Mandarinenensaft mit dem Schneebesen kurz verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf unter Rühren auflösen (niedrige Hitze, darf NICHT kochen!!!). Zwei Esslöffel der Quarkmasse unter Rühren zur Gelatine geben (Temperaturausgleich), dann diese Mischung schnell unter die restliche Quarkmasse rühren. Obst waschen und putzen, bei Bedarf kleinschneiden. Sahne steif schlagen und mit den Beeren unter die Quarkmasse heben. Masse auf eine Bisquithälfte geben, mit der anderen Hälfte bedecken und leicht andrücken. Gebäck mindestens 2 Stunden kalt stellen.



Tipps:

- Die Beeren können beliebig variiert werden (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren...), aber auch kleine Nektarinen- oder Aprikosenstücke schmecken gut.
- Um den unteren Bisquit am besten einen Backrahmen stellen, dann lässt sich die Masse gut verteilen und es läuft am Rand nichts raus.
- Lässt sich gut am Vortag zubereiten, dann kann die Masse über Nacht schön fest werden.
- Nach Belieben die fertigen Schnitten vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

