

Käsesahne mit Früchten der Saison

Zutaten für den Teig:

- 5 Eier
- 200 g Bio-Rohrohrzucker*
- 2 TL Vanillezucker*
- 1 Prise Meersalz*
- 150 g Bio-Dinkelmehl hell*
- 1 TL Bio-Weinsteinbackpulver*
- 50 g Mandelblättchen

Zutaten für die Füllung:

- 500 g Magerquark
- 400 g Schlagsahne
- 50 g Bio-Rohrohrzucker*
- 1 P. Gelatine oder Agar-Agar
- Ca. 300 g kleingeschnittene Früchte der Saison (z. B. Erdbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren)

Zubereitung:

Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß in einer großen Rührschüssel steif schlagen, Eigelb langsam unter ständigem Rühren, dazugeben. Dann den Rohrohrzucker, Vanillezucker und das Meersalz unterrühren. Bio-Dinkelmehl mit dem Backpulver vermischen und sorgfältig unter die Eiermasse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 28 cm) geben und mit den Mandelblättchen bestreuen. 25 Min. bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung die Früchte vorbereiten. Sahne steif schlagen, Quark und Rohrohrzucker dazugeben und kräftig verrühren. Gelatine oder Agar-Agar nach Packungsanleitung zubereiten und in die Sahne-Quark-Mischung geben. Die Früchte ebenfalls unterheben.

Den gebackenen Biskuitboden in der Mitte durchschneiden. Den unteren Teil mit einem Tortenring umgeben und die vorbereitete Füllung eingießen. Zweite Teighälfte drüber und im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Viele Freude beim Backen
wünscht das Mühlenteam



* die mit Stern gekennzeichneten Zutaten gibt's
auf der Gailertsreuther Mühle