

Schnelle "Käse-Sahne" im Glas



Zutaten (für 4 Personen)

Für den Teig:

150 g Mehl, Typ 405
1/2 TL Backpulver
110 g bayer. Butter, in Würfel
30 g Zucker
1 Eigelb

Für die Creme:

250 g bayer. Magerquark
60 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
1/4 TL Zitronenabrieb
1/4 TL Orangenabrieb
1 Prise Salz
200 ml bayer. Sahne

Außerdem:

100 g frische Beeren
etwas Puderzucker
essbare Blüten nach Belieben



Zubereitungszeit
40 Min, 12 Min Backzeit

Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und 30 Min. kalt stellen. Teig ca. 3 mm dick ausrollen und 4 Scheiben (etwas größer als die zu befüllenden Gläser) ausstechen. Bei 180° Grad auf Backpapier 12 Min. backen.
2. Für die Creme alle Zutaten bis auf die Sahne gut verrühren. Dann Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme in Gläser verteilen.
3. Auf die Gläser jeweils eine Teigscheibe als Deckel legen. Darauf ein paar Beeren platzieren und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Wenn es noch schneller gehen soll, können Sie statt der gebackenen Teigplatten auch fertiges Spritzgebäck klein bröseln und auf der Creme verteilen.