

## Rezept

# Beeren-Schichtspeise

Ein Rezept von Beeren-Schichtspeise, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> gemischte Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren; frisch oder tiefgekühlt)	<b>100 g</b> Zucker
	<b>3 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
	<b>3 TL</b> pflanzliches Bindemittel (z.B. Johannisbrotkernmehl, ca. 10 g)
8-10 Minzeblätter	<b>500 g</b> Sahnequark
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>200 g</b> Sahne	<b>100 g</b> Cantuccini (italienische Mandelkekse)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Die Beeren vorsichtig waschen und verlesen, Erdbeeren putzen und vierteln. TK-Beeren auftauen lassen. Die Hälfte der Beeren mit 75 g Zucker und Zitronensaft fein pürieren. Das Bindemittel mit dem Schneebesen einrühren und 1 Min.iterrühren. Die Minzeblätter abreiben, in feine Streifen schneiden und 2 EL beiseitelegen. Den Rest mit den übrigen Beeren unter das Püree heben.
2. Den Quark mit Zitronenschale, Vanillezucker und übrigem Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
3. Die Cantuccini in einem Gefrierbeutel mit einer Teigrolle grob zerdrücken. Abwechselnd Quarkcreme, Kekse und Beeren in 4-6 Gläser schichten. Mit Quark abschließen und mit den übrigen Beeren bestreuen. Die Creme 1 Std. kalt stellen.