

## Rezept

# Luftige Quarkkissen mit Erdbeeren

Ein Rezept von Luftige Quarkkissen mit Erdbeeren, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>6</b> rechteckige TK-Blätterteigplatten (450 g)	<b>3 EL</b> Milch
<b>50 g</b> gehackte Haselnüsse	<b>3 EL</b> Hagelzucker
<b>600 g</b> Erdbeeren	<b>4 Blatt</b> rote Gelatine
<b>250 g</b> Magerquark	<b>4 EL</b> Puderzucker
<b>200 g</b> Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Blätterteigplatten nach Packungsanweisung nebeneinander auftauen lassen. Dann die Platten quer halbieren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Hälfte der Platten dünn mit Milch bepinseln und mit Haselnüssen und Hagelzucker bestreuen. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und den Blätterteig in 10-15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. 150 g Erdbeeren abnehmen und mit dem Pürierstab fein pürieren, die übrigen Beeren kühl stellen. Die Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Den Quark mit dem Puderzucker glatt rühren.
3. Die Gelatine in einem Topf bei geringer Hitze auflösen, 2-3 EL Erdbeerpüree unterrühren, dann die Gelatine gründlich mit dem Quark und dem übrigen Erdbeerpüree verrühren. Im Kühlschrank kalt stellen, bis die Masse anfängt leicht zu gelieren, dabei gelegentlich umrühren. Dann die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Masse ca. 2 Std. kühl stellen, bis sie fast fest ist.
4. Die restlichen Erdbeeren in nicht zu kleine Stücke schneiden. Die Quarkmasse in einen Spritzbeutel füllen und gut die Hälfte auf die sechs Blätterteigstücke ohne Nüsse spritzen. Erdbeeren daraufgeben, leicht eindrücken und noch ein wenig Quarkcreme daraufspritzen. Dann die bestreuten Teigplatten auflegen und die Kissen servieren.