



La Forchetta

Quarkbeutel auf Zwetschgen



Zutaten

- 12 g Puderzucker
- 3 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Ei
- 12 g Zucker
- 30 g frisches Toastbrot ohne Rinde, fein zerkrümmelt
- 15 g Rosinen/Sultaninen,
- 85 g Magerquark
- 65 g Sauerrahm
- 400 g Zwetschgen (frisch oder gefroren)
- 2 EL Nussbutter
- 1 EL Rohrzucker
- abgeriebene Zitronenschale

Strudelteig

etwas flüssige Butter



Zubereitung

Butter, Vanille- und Staubzucker mit Salz cremig rühren. Mit Zitronensaft aromatisieren. Eigelb unterziehen.

Eiweiss aufschlagen. Zucker begeben, bis Masse sehr steif ist. Erst wenig unter Butter-Zucker-Masse rühren, dann den Rest des Eischnees vorsichtig unterheben. Rosinen und Toastbrotkrümel untermischen. Mit Magerquark und Sauerrahm leichter machen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Quadrate von ca. 15 cm Seitenlänge aus Teig schneiden. Ein erstes Quadrat mit etwas flüssiger Butter bepinseln. Ein weiteres Quadrat, um 90 Grad gedreht, darauflegen. Mit flüssiger Butter bestreichen. Alles in ein leicht mit Butter bestrichenes Soufflé-Förmchen von 8 cm Durchmesser einlegen. Teigländer über den Rand hinaus hängen lassen.

Ein gehäufte Esslöffel Füllung in die Teigvertiefung geben. Teigländer mit einem kleinen Dreher über der Füllung zum Zipfel zusammendrehen.

Förmchen auf ein Blech stellen. Alles für ca. 12 Minuten backen.

Zwetschgen entsteinen und vierteilen. (gefrorene aufgetaut) Die Nussbutter zerlaufen lassen. Den Rohrzucker darüber ausstreuen. Alles kurz karamellisieren. Zwetschgenviertel zugeben. Für 2-3 Minuten in der Pfanne anziehen. (Achtung aufgetaute nur 1-2 Minuten) Zitronenschale darüberreiben.

Lauwarm in tiefe Teller füllen. Quarkbeuteln darauf platzieren mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.