Artikel vom · Ausgedruckt am 11.11.2026, 03:57 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/26-suumlszlige-beerenschicht

26 - Süße Beerenschicht

Â

Zutaten (für 4 Personen):

Foto: Irmgard Mertens

4 Eier,
60 g Butter,
70 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
1 Prise Salz,
500 g Magerquark,
1 TL Zitronensaft,
2 EL Weichweizengrieß,
1 EL Vanillepuddingpulver,
3 Lasagne-Nudelplatten (ohne Vorkochen),
400 g Beerenmischung (frisch oder TK).

Belag:
1 Stich Butter,

1 EL Zucker,
2 EL Mandelblättchen,
2 bis 3 EL Wasser.

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelbe cremig rühren. Magerquark, Zitronensaft, Puddingpulver und Grieß unterrühren, zuletzt den Eischnee unterheben. Auflaufform leicht einfetten. Ein Drittel der Creme einfüllen, die Lasagneplatten darauf verteilen (evtl. passend brechen), nochmals ein Drittel der Creme, dann die Hälfte der Beeren, restliche Creme und zuletzt den Rest Beeren darauf verteilen. Für den Belag Butter und Zucker in einem kleinen Topf schmelzen, Mandelblättchen zugeben und erhitzen, dann 2 bis 3 EL Wasser unterrühren und kurz aufkochen. Mandelmasse als letzte Schicht auf die Beerenspeise geben. Die Beerencreme im vorgeheizten Backofen bei 180°C circa 40 bis 45 Minuten backen.

Tipp: Warm mit Vanillesoße als Dessert servieren, kalt mit geschlagener Sahne zum Kaffee reichen.