Artikel vom 10.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/quarkschnitten-mit-rum-hafer-streuseln

# Quarkschnitten mit Rum-Hafer-Streuseln



Foto: Nadine Hörster

**Zutaten (für zwölf Stück):**

Biskuit: 50 g Mehl,

1 P Orangenabrieb,

3 Eier,

100 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

50 g gemahlene Haselnüsse,

1 TL Backpulver.

Streusel: 150 g Mehl,

60 g zarte Haferflocken,

80 g Zucker,

1 Prise Salz,

6 Tropfen Rumaroma,

100 g kalte Butter.

Quarkcreme: 3 Blatt Gelatine weiß,

150 g Puderzucker,

1 TL Vanillepaste,

350 ml Schlagsahne,

300 g Magerquark,

400 g Mascarpone,

½ TL Zimt,

3 EL Orangensaft.

**Zubereitung:** Eier, 2 EL kaltes Wasser, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Orangenabrieb unterrühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen, Biskuitmasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft auf der mittleren Schiene zwölf bis 15 Minuten backen. Biskuit abkühlen lassen und das Backpapier vorsichtig ablösen. Boden mittig halbieren.

Für die Streusel Mehl, Haferflocken, Zucker, 1 Prise Salz, Rumaroma und Butter in Stückchen in einer Schüssel mit den Händen zu Streuseln verkneten. Abgedeckt für eine Stunde kaltstellen. Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft auf der mittleren Schiene circa 10 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Quarkcreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Puderzucker in eine Schüssel sieben. Sahne, Quark, Mascarpone, Vanillepaste und Zimt zum Puderzucker geben und mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Orangensaft in einem Topf leicht erhitzen und vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und im warmen Orangensaft unter Rühren auflösen. 1 bis zwei EL Quarkcreme zugeben und glattrühren. Gelatinemasse zügig unter die restliche Quarkcreme rühren.

Eine Biskuithälfte mit der Hälfte der Quarkcreme gleichmäßig bestreichen. Zweite Biskuithälfte darauflegen und vorsichtig andrücken. Restliche Quarkcreme darauf verstreichen und mindestens vier Stunden kaltstellen. Quarkschnitten aus dem Kühlschrank nehmen und mit Streuseln bestreut servieren.