

# Erdbeer-Türmchen

## Zutaten (für 8 Stück):

200 g Magerquark  
7 EL Rapso  
100 g Zucker  
1 Ei  
Salz  
Abgeriebene Schale  
einer unbehandelten Zitrone  
400 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Eigelb  
3 EL Milch  
2 EL Hagelzucker  
Für die Füllung:  
500 g Erdbeeren  
2 EL Puderzucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
300 g Mascarpone  
5 EL Sahne  
50 g Zucker



Erdbeer-Türmchen

ein  
**Rapso**<sup>®</sup>  
Rezept

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Quark mit Rapso, Zucker, Ei, einer Prise Salz und Zitronenschale verrühren. Die Hälfte des Mehls sieben und unter den Teig rühren. Restliches Mehl mit Backpulver mischen, auf den Teig sieben und unterkneten.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Kreise mit ca. 5 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb und Milch verrühren und die Teigkreise damit bestreichen. Mit dem Hagelzucker bestreuen und auf der mittleren Einschubleiste ca. 10 Minuten backen.
3. Die Erdbeeren putzen, waschen und vierteln. Mit Puderzucker und Vanillezucker mischen. 20 Minuten marinieren lassen. Mascarpone mit Sahne und Zucker glatt rühren. 1/3 der Erdbeeren mit gezogenem Saft pürieren. Unter die Mascarpone rühren.
4. Jeweils 3 Gebäckkreise mit Mascarponecreme und Erdbeeren aufeinander schichten. Mit dem gezogenen Saft beträufeln. anrichten und servieren.

Pro Stück ca. 609 kcal, 15 g E, 27 g F, 72 g KH

## TIPP

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht eine edel-süße Lenz Moser Beerenauslese aus dem Burgenland.

