

Kirsch-Schnitten

vom Blech

Zutaten (für 4 Personen):

1 Glas Schattenmorellen (725 g EW)
200 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g Zucker
Salz
5 EL Milch
150 ml Rapso
875 g Magerquark
3 EL Speisestärke
4 Eier



Kirsch-Schnitten vom Blech

ein
Rapso[®]
Rezept

Zubereitung:

1. Die Schattenmorellen in einem Sieb abtropfen lassen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. 50 g Zucker, 1 Prise Salz, Milch, 50 ml Rapso und 125 g Magerquark zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Teig auf die Größe eines gefetteten Backblechs (40x30 cm) ausrollen und darauf geben. 750 g Quark, 100 ml Rapso Rapsöl, 150 g Zucker, Stärke und Eier verrühren, auf den Teig geben und glatt streichen. Schattenmorellen auf der Masse verteilen.
3. Anschließend im Backofen auf der 2. Schiene von unten 30-35 Minuten backen. Auf dem Blech auf einem Rost abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

215 kcal, 9 g E, 9 g F, 23 g KH

TIPP

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht eine Lenz Moser Prestige Trockenbeereauslese aus dem Burgenland.

