

Fruchtschnitten mit Ostereiern

Gebäck » Oster-Gebäck

Zutaten (24 Stücke)

- » 250g Butter/Margarine
- » 375g Zucker
- » 4 Ei(er)
- » 300g Mehl
- » 1/2 Pk. Backpulver
- » 4-5 EL Milch
- » 8 EL Gelatine
- » 1kg Magerquark
- » 2 Pk. Vanillearoma
- » 350ml Schlagsahne
- » 2 Dosen Pfirsich(e)
- » 5 Kiwi(s)
- » 500g Erdbeeren
- » 1 Pk. Tortenguß (klar)
- » 40g Mandelsplitter

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Butter mit 175g Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver mischen, mit der Milch unterrühren. Teig auf ein gefettetes Blech streichen, ca. 20min backen. Abkühlen.

2. Gelatine einweichen. Quark, 150g Zucker und Vanille verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. 3EL Quarkmasse in die Gelatine rühren, Mischung unter den Quark ziehen, kühlen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, 250ml Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Backrahmen oder Alufolie um den Boden stellen. Quarkcreme darauf verteilen, 2 Stunden kühlen.

4. Pfirsiche abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Kiwis schälen. Beides in Scheiben bzw. Spalten schneiden. Erdbeeren waschen, putzen, halbieren. Alle Früchte auf den Kuchen legen. Tortenguss mit 250ml Saft und 50g Zucker zubereiten, über das Obst geben, kühlen. 100ml Sahne steif schlagen. Kuchen in Stücke teilen, mit Sahnetuffs, Mandeln, und weißen und braunen Schoko-Ostereiern verzieren.

Nährwerte: 340kcal/E10g/F16g/KH37g pro Portion

angelegt am: 16.01.2005

Rezept-Nr: 1394

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke