

Biskuit-Taschen mit Erdbeer-Quark-Schaum

Rezept für 8 Personen

Zutaten:*Teig:*

75 g Zucker
4 Eier
100 g Mehl
2-3 Prisen Salz

Füllung:

800 g Erdbeeren
250 g Halbfett Quark
4 EL Zucker
2 Eier
1 Zitrone
Puderzucker

Zubereitung:*Teig:*

Backblech mit Backpapier auslegen und 8 Kreise von ca. 15 cm Durchmesser einzeichnen.

Zucker und Eigelb schaumig schlagen.

Eiweiss schaumig schlagen.

Mehl, Salz und das zu Schnee geschlagene Eiweiss darunter ziehen.

Teig auf die 8 Kreise verteilen und gleichmässig ausstreichen.

Bei 250° ca. 5-6 min. Backen anschliessend auf ein Tuch stürzen und eine Biskuit-Rondelle nach der andern vom Papier lösen. Sofort auf die Hälfte umklappen und auskühlen lassen.

Füllung:

Für die Füllung gut die Hälfte der Beeren pürieren und mit dem Zitronensaft vermischen.

Eigelb und Quark verrühren, das Erdbeermark darunterziehen und nach Geschmack süssen.

Eiweiss schaumig schlagen und unterziehen.

Biskuits füllen und mit den zurückbehaltenen Erdbeeren garnieren.