

Kirsch-Quark-Lasagne

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

- Kirschkompott**
- 350 g Kirschen
- 400 ml Kirschsafte
- 30 g Speisestärke
- Quarkfüllung**
- 3 Eier
- 75 g Butter
- 1 EL Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale
- 4 EL Milch
- 750 g Magerquark
- Fertigstellung**
- 6 Lasagne-Platten
- 2 EL Mandelblättchen
- Puderzucker zum Bestäuben

(Angaben für 5 Personen)



Die Kombination von Pastateig und süßen Kirschen mit Quark klingt erst einmal merkwürdig. Aber wer sich traut zu probieren, der ist sicher sofort davon überzeugt, ein originelles, leckeres Rezept entdeckt zu haben. Wer keine Lust hat, Kirschen zu entsteinen und nicht strikt auf Saisonalität achtet, kann auch Kirschen aus dem Glas verwenden.

Zubereitung

Kirschenkompott

Kirschen waschen und entsteinen. 6 EL Saft mit 30g Stärke glattrühren. Restlichen Saft aufkochen, Stärke-Gemisch unterrühren, erneut kurz aufkochen, Kirschen dazugeben.

Quark

Eier trennen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Eigelb dazugeben. Quark und Milch hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Fertigstellung

Auflaufform (circa 20x24cm) fetten, ein Drittel des Quarks, 3 Lasagneplatten, Hälfte des Kirschkompotts, zweites Drittel des Quarks, 3 Platten, Rest Kirschkompott, Rest Quark in dieser Reihenfolge in die Form schichten. Bei 200°C etwa 40-45 Minuten backen. 15 Minuten vor Ende der Backzeit Mandeln darüberstreuen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.