

Vanillequark-Ecken mit Rotwein-Zwetschgen (6-8 Pers.)

| | |
|---|---|
| <p>1 Blech Baktrennpapier</p> | <p>1 runde oder eckige Springform mit Backpapier. auskleiden.</p> |
| <p>175 g Guetzli z.B. Petit-Beurre z.B. Toggenburgerli 75 g Butter, flüssig</p> | <p>Die Guetzli in einen Plastiksack geben, mit dem Wallholz fein zerkrümeln. Mit der Butter mischen, auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen, gut andrücken. Backen: In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Backzeit: 8-10 Minuten. Herausnehmen. Ofenhitze auf 160 Grad reduzieren.</p> |
| <p>500 g Halbfettquark 250 g Mascarpone (zimmerwarm) 175 g Zucker 1 Päckli Vanillezucker 1 Vanillestengel, ausgeschabt 3 Eier, verquirlt 3 EL Maizena</p> | <p>Quark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker und Vanillemark verrühren. Eier dazurühren. Maizena dazu sieben. Masse auf den Teigboden verteilen. Backen: Im unteren Teil des Ofens bei 160 Grad. 45-50 Min. Im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Ofentür 15 Min. auskühlen lassen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.</p> |
| <p>1 dl Wasser 1 dl Rotwein 1/2 Vanillestengel 4 EL Zucker</p> | <p>Wasser, Wein, Zucker und aufgeschlitzter Vanillestengel in einer Pfanne aufkochen und kurze Zeit einköcheln lassen.</p> |
| <p>350 g Zwetschgen frisch oder tiefgekühlt</p> | <p>Die Zwetschgen halbieren und zugeben, leicht köcheln lassen. Auskühlen lassen. Die Quark-Ecken bleiben, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt, 3-4 Tage frisch.</p> |