

Neue Rezepte von Gudrun Dietze:

Lillifée-Schnitten



Eier und Zucker dickcremig schlagen, die weiche Margarine unterziehen. Mit Mehl, Speisestärke und Backpulver zu einer glatten Masse schlagen. Auf Papier auf einem Blech backen. Blech stürzen, Papier abziehen, in der Mitte den Boden senkrecht durchschneiden.

Himbeeren mit Wasser und Zucker aufkochen, mit dem Mixstab pürieren und mit Tortenguss dicklich kochen. Auf eine Gebäckhälfte streichen und die andere darüber decken, etwas andrücken.

Quark mit Zucker verrühren. Gelatine im warmen Wasser-Zitronensaft-Gemisch gut auflösen und mit 2 EL Quark gründlich verrühren. Diese Masse mit dem großen Rest Quark gut verrühren. Die mit Vanillezucker und Sahnesteif steif geschlagene Sahne unterziehen und auf die zweite Teigplatte streichen. Kühl gestellt fest werden lassen.

Milch mit Pudding-, Götterspeise- und Getränkepulver aufkochen. Butter und Margarine cremig schlagen und löffelweise die erkaltete Puddingmasse unterschlagen. Auf die inzwischen fest gewordene Quarkcreme streichen. Evtl. mit dem Kamm garnieren.

Backzeit: 10-15 Minuten
Backhitze: 180 °C



Teig:

4 Eier, 100 g Zucker,
50 g Margarine,
100 g Mehl,
75 g Speisestärke,
1 TL Backpulver

Füllung:

300 g Himbeeren oder
Erdbeeren (TK oder frisch),
50 ml Wasser,
1 Päckchen Tortenguss
Erdbeergeschmack,
2 EL Zucker

Belag:

1 Päckchen Gelatine,
250 g Quark 20 %,
350 ml Schlagsahne,
1-2 EL Zucker,
2 Päckchen Vanillezucker,
1 Päckchen Sahnesteif,
3 EL Wasser,
2 EL Zitronensaft

Cremerguss:

1/2 Päckchen Puddingpulver
Himbeergeschmack,
1 geh. TL 1/2 Päckchen
Himbeergötterspeise,
2-3 EL Zucker,
250 ml Milch,
50 g Butter,
50 g Würfelmargarine,
1-2 EL Himbeergetränkepulver

Rezept aus:

Gudrun Dietze

**Plauderei an der Thüringer
Kaffeetafel**

Neue Rezepte & Geschichten

ca. 156 Seiten, 16,5 x 20 cm,
s/w und farbig bebildert,
gebunden

ca. € 12,90

ISBN 978-3-89798-344-1