

Rezept der Woche

Rhabarber-Erdbeer-Schiffchen



Zutaten für 8 Stück:

- 150 g Rhabarber
- 80 g Erdbeeren
- 500 g Magerquark
- 75 g Zucker
- 2 Eier
- 70 ml Milch
- 70 ml Öl
- 275 g Dinkelmehl
- 80 g Stärke
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Teig: 150 g Quark, 50 g Zucker, 1 Ei, Milch und Öl verrühren. Mehl, 50 g Stärke und Backpulver mischen, zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Für die Quarkcreme den restlichen Quark mit der übrigen Stärke, Zucker und Vanillezucker verrühren. Zweites Ei trennen, das Eigelb unter die Quarkcreme rühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

Rhabarber und Erdbeeren putzen, in Stücke schneiden.

Den Teig zu einem Quadrat 40 x 40 cm ausrollen. Acht Quadrate ausschneiden. Auf jedes Stück etwas Quarkcreme geben, mit Rhabarber und Erdbeeren belegen und je zwei Teigecken übereinanderschlagen. Vorab die untere Ecke mit Milch bestreichen. Die Teigschiffchen mit Milch einpinseln und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 18 bis 20 min backen.