



Erdbeerlasagne

6 PERSONEN



CA. 90 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

500 g Erdbeeren
(frisch oder gefroren)

50 g Bayernland Goldbutter

4 Eier

150 g Zucker

100 g Mehl

20 g Kakao

200 ml Domspitzmilch Schlagrahm

200 g Quark 40 %

200 g weiße Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Anschließend abkühlen lassen.
3. Die Eier und 100 g Zucker mit dem Handmixer schaumig rühren.
4. Die abgekühlte Butter unterheben und das Mehl mit dem Kakao unter die Eiermasse mischen. Nun den Teig vorsichtig auf das vorbereitete Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 8 – 9 Minuten auf der zweiten Einschubleiste von unten backen.
5. Biskuit auskühlen lassen und halbieren.
6. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und mit dem Sahnequark vermengen.
7. Eine Hälfte des Biskuitbodens in eine Auflaufform von ca. 25 x 20 cm geben und etwas andrücken.
8. Die Erdbeeren vierteln und darauf verteilen.
9. Die Quark-Creme darüber geben und glattstreichen. Dann die zweite Biskuihälfte auflegen. 1 – 2 Stunden kaltstellen und zum Schluss die weiße Kuvertüre über den Biskuit hobeln.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV