

Himbeer-Türmchen

Für zwei Personen

Für das Topping:

150 g TK-Himbeeren 10 frische Himbeeren 4 EL Joghurt, 10%
2 EL Schmand 2 EL Zucker

Für den Eierkuchen:

1 Ei 2 EL Mehl 1 EL Zucker
2 EL Milch 1 EL Butter 2 EL Mandelblättchen
1 EL Mineralwasser 1 EL Sonnenblumenöl 3 Stängel Minze
Puderzucker

Für den Teig das Ei und das Mehl mit dem Mixer verrühren. Dann den Zucker dazugeben und wieder verrühren. Anschließend die Milch und das Mineralwasser unterrühren und die Masse kneten, bis ein luftiger Teig entstanden ist. Dann das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig von beiden Seiten goldbraun ausbacken und zum Schluss die Butter mit in die Pfanne geben. Für das Topping in einem Mixer die TK-Himbeeren mit dem Joghurt, dem Schmand und dem Zucker vermischen. Zum Anrichten den Eierkuchen mit dem Ausstecher in kleine Plätzchen teilen. Dann das Dessert

als Türmchen in folgende Reihenfolge aufschichten:

Eierkuchenplätzchen, Himbeerjoghurt, frische Himbeeren und Mandelblättchen. Zum Schluss die Türmchen auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker, den Mandelblättchen und den Minzeblättern garnieren.

Monika Thomaier am 27. November 2014