

# Mit Erdbeer-Quark gefüllte Hörnchen auf Frucht-Spiegel

**Für zwei Personen**

**Für das Hörnchen:**

4 Filoteigblätter                      20 g weiche Butter

**Für den Erdbeerquark:**

150 g frische Erdbeeren              125 g Sahnequark      2 EL Zucker

1 Vanilleschote

**Für den Fruchtspiegel:**

100 g frische Erdbeeren              2 EL Zucker

**Für die Garnitur:**

2 EL gehackte Pistazien              Minze

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Hörnchen-Form mit Butter bestreichen. Den Filoteig vierteln und um die Hörnchen-Form wickeln. Hörnchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im heißen Backofen unter wenden sechs Minuten bei 175 Grad Umluft backen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Fruchtspiegel die Erdbeeren waschen und danach mit zwei Esslöffel Zucker pürieren.

Für den Erdbeerquark die übrigen Erdbeeren fein würfeln. Zwei Erdbeeren halbieren und zum Verzieren beiseitelegen.

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Quark und Zucker mit Vanillemark verrühren. Die gewürfelten Erdbeeren unterheben. Erdbeerquark in die Hörnchen füllen.

Den Fruchtspiegel auf Tellern anrichten und die gefüllten Hörnchen darauf geben. Mit den halbierten Erdbeeren, Pistazien und etwas Minze garnieren und servieren.

Linda Dohmen am 19. Mai 2016