

Saftige Buttermilch-Kokos-Schnitte mit eiskalten Beeren

Für zwei Personen

Für die Buttermilch-Kokosschnitte:

200 g Mehl	150 g Zucker	250 ml Buttermilch
2 Eier	50 g Kokosraspel	$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz		

Für die eiskalten Beeren:

250 g TK gemischte Beeren	200 g Magerquark	100 g griech. Joghurt
20 g Puderzucker	1 Zweig Minze	

Für die Buttermilch-Kokosschnitte:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, 100 g Zucker und Backpulver in einer Schüssel mischen.

Eier trennen. Eigelbe mit der Buttermilch verquirlen, Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und unter das Buttermilch-Ei Gemisch heben. Buttermilch-Ei Gemisch mit der Mehlmischung rühren.

Eine Backform mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben und glattstreichen. Kokosraspel mit dem restlichen Zucker mischen und über den Teig streuen.

Im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Für die eiskalten Beeren:

Beeren, Magerquark, Joghurt und Puderzucker in einen Hochleistungsmixer geben und anschließend in den Tiefkühlschrank geben.

Kurz vor dem Servieren eine Nocke abstechen und mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Vanessa Schätzle am 16. Mai 2019