

Erdbeer-Mascarpone-Creme mit gebackenen Streuseln

Für vier Portionen

50 g Butter	100 g Mehl	50 g Zucker
1 Prise Salz	500 g Erdbeeren	50 g Zucker
1 Zitrone	250 g Mascarpone	250 g Quark (10%)
1 EL Vanillezucker	60 g Zucker	2 cl Amaretto
Puderzucker		

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen. Für die Streusel die Butter in Würfel schneiden und mit dem Zucker, Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Mit den Fingern zügig zu Streuseln verreiben. Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und bei 180 Grad circa acht bis zehn Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen. Erdbeeren abbrausen, trocknen und putzen. Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln und mit Zucker und dem Saft der Zitrone marinieren. Mascarpone mit Magerquark, Vanillezucker, Zucker und Amaretto in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes zwei Minuten aufschlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und bis zum Verwenden kalt stellen. Ein Drittel der Erdbeeren in einen hohen Mixbecher geben und fein pürieren. Erdbeerpüree unter die restlichen Erdbeeren mischen. Die Hälfte der Mascarponecreme in vier Dessertgläser verteilen, marinierte Erdbeeren darauf geben und die restliche Crème auf die Erdbeeren spritzen. Mit den Streuseln bedecken und zuletzt mit Puderzucker bestäuben.

Horst Lichter am 24. Mai 2014