

Himbeer-Quarkeis mit Knusperstreuseln

FÜR 4–6 PERSONEN

Für die Streusel

3 EL Mehl
1 EL Haferflocken
2 EL Weihenstephan Butter
1 EL brauner Zucker
½ Bio-Zitrone (Schale)
1 Prise Salz

Für das Eis

200 g Weihenstephan Schlagrahm
200 g Doppelrahmfrischkäse
75 g Zucker
½ Bio-Zitrone (Saft)
1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)
100 g Himbeeren zzgl. einige mehr zum Garnieren
300 g Weihenstephan Fruchtquark Himbeere

1. Mehl, Haferflocken, Butter, braunen Zucker, Zitronenschale und Salz in eine Schüssel geben und verkneten, dann ca. 20 Minuten kalt stellen.
2. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf das vorbereitete Blech krümeln und die Streusel im vorgeheizten Ofen in ca. 10 Minuten goldbraun und knusprig backen. Anschließend auskühlen lassen und nach Belieben noch feiner zerbröseln.
3. Inzwischen für das Eis die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Frischkäse, Zucker, Zitronensaft und Vanillemark mit dem Handrührgerät cremig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und die Masse in eine große flache Schale geben.
4. Die Himbeeren vorsichtig waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Fruchtquark in großen Klecksen auf die Frischkäsemasse geben, dann die Himbeeren und 2/3 der Streusel darauf streuen. Nicht umrühren, sondern vorsichtig mit einer Gabel unterheben, sodass die helle Frischkäsemasse mit dem Fruchtquark, den Himbeeren und den Streuseln marmoriert ist.
5. Die Eismasse abgedeckt ca. 10 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen. Das Himbeer-Quarkeis vor dem Servieren etwas antauen lassen, dann Kugeln abstechen und diese nach Belieben mit weiteren Himbeeren und den restlichen Streuseln garniert servieren.

Tipp: Anstelle von Himbeeren eignen sich selbstverständlich auch andere Beeren, z.B. Erdbeeren, Johannisbeeren oder Brombeeren.

Tipp: Probieren Sie einfach aus, was Ihnen am besten schmeckt! Allerdings sollten Sie dann auch die Quarksorte entsprechend anpassen oder z.B. Vanille-, Erdbeer- oder Pfirsich-Maracuja-Fruchtquark verwenden.

Zubereitungszeit: 35 Minuten + Backzeit + Kühlzeit

Niveau: anspruchsvoll