



Erdbeer-Streusel-Crunch

Zutaten für 6-8 Gläser à 160 ml:

Zutaten Streusel:

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 50 g Weizenmehl Type 550
- 50 g Haferflocken

Zutaten Quarkcreme:

- 125 g Magerquark
- 1 Pack Vanillezucker
- 1 Msp. Zitronenschale
- 150 g geschlagene Sahne

Zutaten Erdbeersalat:

- 200 g Erdbeeren
- 1 TL Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel von Hand zu Streuseln kneten. Die Streusel gleichmäßig auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech verteilen und im Ofen goldbraun backen. Nach dem Backen die Streusel vollständig abkühlen lassen.

Den Quark mit dem Vanillezucker und der Zitronenschale glattrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig mit einem Gummispachtel von Hand unterheben. Bis zur Verwendung kalt stellen.

Erdbeeren waschen, trockentupfen, den Strunk entfernen und in kleine Scheiben oder Würfel schneiden. Mit dem Vanillezucker in einer kleinen Schüssel vermischen und kurz durchziehen lassen.

Zum Fertigstellen des Erdbeer-Streusel-Crunch zuerst ein Esslöffel Streusel in kleine Einmachgläser füllen. Danach folgen Schichten von Quarkcreme, Erdbeersalat, Quarkcreme und zuletzt mit Streusel und Erdbeeren verzieren.



Im Holzbackofen:
Bei 210° C einschießen.
Backzeit 10-15 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 210° C,
Unterhitze 130° C
Backzeit 10-15 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190° C einschießen.
Backzeit 10-15 Minuten.

HÄUSSLER

www.backdorf.de