


Lichters: Erdbeer-Mascarpone-Creme mit gebackenen Streuseln

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-erdbeer-mascarpone-creme-mit-gebackenen-streuseln/](https://www.happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-erdbeer-mascarpone-creme-mit-gebackenen-streuseln/)

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C 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, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und bei 180°C ca. 8-10 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 2 Minuten aufschlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und bis zum Verwenden kalt stellen.

1/3 der Erdbeeren in einen hohen Mixbecher geben und fein pürieren. Erdbeerpüree unter die restlichen Erdbeeren mischen.

Die Hälfte der Mascarpone-Creme in vier Dessertgläser verteilen, marinierte Erdbeeren darauf geben und die restliche Creme auf die Erdbeeren spritzen. Mit den Streuseln bedecken und zuletzt mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 24.5.2014

Prominenter Gast: Kai Pflaume