



Pfirsich-Karamell-Quarkspeise mit knusprigen Tuiles



Zeit gesamt
🕒 1h 5min

Zubereitungszeit
🍲 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------------|-------|
| Butter | 50 g |
| Eier | 1 St. |
| Puderzucker | 150 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 60 g |
| Schlagsahne | 100 g |
| Pfirsiche | 3 St. |
| Quark 20 % Fett i.Tr. | 500 g |
| Joghurt, natur | 150 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST
Handrührgerät mit Schneebesen, Nudelholz

1. In einem Topf auf niedriger Stufe 20 g Butter schmelzen. Ei trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen, nach und nach 30 g Puderzucker einrieseln lassen. Danach Mehl und flüssige Butter unterheben. Teig ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform Kreise (ca. 7 cm Durchmesser) ausstechen, mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Ofen ca. 5 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen in einem Topf 60 g Puderzucker bei mittlerer Stufe karamellisieren, übrige Butter hinzugeben und mit Sahne ablöschen, ca. 2 Min. auf niedriger Stufe so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Karamell abkühlen lassen.
4. Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, entsteinen und würfeln. In einer Schüssel Quark mit Joghurt und übrigem Puderzucker verrühren. Karamellsauce bis auf 2–3 EL unterrühren, Pfirsiche unterheben. In Schälchen oder Gläser füllen und mit übriger Karamellsauce beträufeln. Pfirsich-Karamell-Quarkspeise mit knusprigen Tuiles servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 525 kcal |
| Kohlenhydrate | 71 g |
| Eiweiß | 22 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 18 g |