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, 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 setzten 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