

Erdbeer-Tiramisu

Zutaten für 1 Auflaufform:

Zutaten für den Teig

100 g Vollkornmehl (od. Mehl)
70 g Rohrohrzucker (od. Zucker)
1 gestr. TL Backpulver
1 Ei, Größe L
35 g neutralschmeckendes Pflanzenöl
50 g kohlen säurehaltiges Mineralwasser

Zutaten für den Belag

100-120 ml Kaffee, Kakao oder Orangensaft
500 g Erdbeeren + einige für die Dekoration
500 g Magerquark
250 g Schmand
2 EL Rohrohrzucker (od. Zucker)

Arbeitsschritte:

- 1.**
Heize den Backofen auf 180° C vor (Umluft).
Fette eine Kastenform.
- 2.**
Gib alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel.
Verrühre kräftig und zügig mit dem Schneebesen.
- 3.**
Fülle den Teig in die Kastenform.
Backe ihn ca. 15-20 Minuten.
Nimm ihn aus der Form und lass ihn vollständig auskühlen.
- 4.**
Schneide den Kuchenteig in fingerdicke Scheiben.
Lege eine Auflaufform damit aus.
Verteile gleichmäßig Kaffee, Kakao oder Orangensaft darüber.
- 5.**
Wasche und bereite die Erdbeeren vor.
Lege einige für die Dekoration beiseite.
- 6.**
Schneide die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke.
Verteile sie auf dem getränkten Kuchenboden.
- 7.**
Verrühre Quark und Schmand in einer Schüssel.
Süße mit 2 EL (Rohrohr-) Zucker.
Verteile die Quarkmasse esslöffelweise auf den Erdbeeren.
Verstreiche sie vorsichtig, damit sie sich nicht mit den Obststückchen vermischt.
- 8.**
Lass das Tiramisu vor dem Servieren einige Zeit durchziehen.
Verziere dann mit den übrigen Erdbeeren.

