

Quarkwähe mit Himbeeren

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Kühl stellen: ca. 1 3/4 Std.
Backen: ca. 35 Min.
für ein Backblech von ca. 28 cm Ø, gefettet

Mürbeteig

- 250 g **Mehl**
1/4 Teelöffel **Salz**
50 g **Zucker**
75 g **Butter**, kalt, in Stücken

alles in einer Schüssel mischen
beigeben, von Hand zu einer gleichmässig
krümeligen Masse verreiben
beigeben, rasch zu einem weichen Teig
zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach
drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen

150 g **Rahmquark**

Füllung

- 300 g **Rahmquark**
90 g **Crème fraîche**
2 **Eier**, verklopft
1 **unbehandelte Zitrone**,
wenig abgeriebene Schale
75 g **Zucker**
2 Esslöffel **Mehl**

alles in einer Schüssel gut verrühren

Formen: ca. 120 g Teig für die Verzierung beiseite legen. Restlichen Teig
rund auswallen, ins vorbereitete Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen,
Rand oben flach drücken, mit dem beiseite gelegten Teig verzieren (siehe
S. 122), ca. 15 Min. kühl stellen. Füllung auf den Teigboden giessen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten
Ofens. Herausnehmen, im Blech auf einem Gitter auskühlen.

Himbeergelee

- 250 g **Himbeeren**, ca. 50 g für die
Verzierung beiseite gestellt
4 Esslöffel **Puderzucker**
2 Teelöffel **Zitronensaft**
3 Esslöffel **Wasser**
1/2 Teelöffel **Agar-Agar** (z. B. Morga)

zusammen pürieren, in einer Pfanne
aufkochen, Hitze reduzieren

gut verrühren, beigeben, unter ständigem
Rühren ca. 2 Min. köcheln

Fertig stellen: Himbeergelee noch heiss auf die Wähe giessen, unter leichtem
Bewegen über die Wähe fliessen lassen, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl
stellen, verzieren.

Haltbarkeit: die Wähe schmeckt frisch am besten.

Pro Stück (1/12): 14 g Fett, 7 g Eiweiss, 32 g Kohlenhydrate, 1207 kJ (289 kcal)

