

Rezept für 4 Personen

Preiselbeer-Millefeuille mit Butterstreusel und Himbeer-Coulis im Glas

WERKZEUGE

- Spritzbeutel mit breiter Tülle
- Stabmixer
- 4 Gläser, hoch

ZUTATEN

Preiselbeeren

- 1 Glas Preiselbeeren, eingelegt ca. 250 g
- 4 El Zucker
- 1 Vanilleschote, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt
- Wenig Zimt, gemahlen

Butterstreusel

- 150 g Butter, kalt
- 150 g Zucker
- 15 g Salz
- 300 g Weissmehl

Rahmquark

- 200 g Quark, vollfett
- 1 Vanilleschote, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt
- 1 El Zucker
- 2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- ½ Bio-Zitrone, Saft
- 1 dl Vollrahm, steif geschlagen

Himbeercoulis

- 100 g Himbeeren, küchenfertig
- 2 El Puderzucker

Garnitur

- Einige Minzeblättchen

VORBEREITUNG

Butterstreusel

Den Backofen auf 80 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen glatt arbeiten. Das Mehl hinzugeben und alles zu Streuseln verkneten. Die Streusel nebeneinander verteilen und die Streusel ca. 40 Minuten trocknen lassen.

Preiselbeeren

Die Preiselbeeren abgiessen, dabei den Saft auffangen. Den Saft mit Zimt dem Vanillemark und Zucker würzen. Dick einkochen lassen und unter die Preiselbeeren rühren. Ca. 60 Minuten kalt stellen.

Rezept von Marion Michels,
Alexandra Bader & Mark Weber



ZUBEREITUNG

Rahmquark

Den Zitronensaft erhitzen und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. Die übrigen Zutaten hinzugeben und unterrühren. In einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen.

Himbeercoulis

Die Zutaten mit dem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten.

ANRICHTEN

Schichtweise die Butterstreusel, den Rahmquark und die Preiselbeeren in das Glas füllen. Den Vorgang wiederholen und mit Himbeercoulis abdecken. Mit einem Tupfer Rahmquark und Minzeblättern garnieren.