

Quarkgratin mit Beeren

für 4 feuerfeste
Formen von 20 cm Durchmesser

250 g Ziegenquark
2 Eier
1 Msp Vanillepulver oder -zucker
2 EL Zucker oder Honig
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
500 g gemischte Waldbeeren oder
Gartenbeeren: Erdbeeren,
Himbeeren, Heidelbeeren; oder
Pfirsiche oder Mango

Puderzucker, zum Bestäuben

- 1 ♦ Ofen auf 240 °C vorheizen.
- 2 ♦ Quark, Eier, Vanillepulver und Zucker glatt rühren. Masse auf 4 feuerfeste Schalen verteilen. Beeren oder Fruchtstückchen darauf verteilen.
- 3 ♦ Schalen in der Mitte in den Ofen schieben, Quarkgratin bei 240 °C 10 Minuten gratinieren. Mit Puderzucker bestäuben.

Abbildung

Frischkäsekuchen mit Zitrone und Verveine

für eine Form von
20 cm Durchmesser

4 Eier
150 g Akazienblütenhonig oder
Blütenhonig aus der Region
250 g Ziegenfrischkäse/Buscion
180 g Crème fraîche
100 g Butter, flüssig
2 Bio-Zitronen, abgeriebene Schale
1 EL fein geschnittene Zitronen-
melisse oder Zitronenverveine

- 1 ♦ Form mit Butter einfetten. Backofen auf 160 °C vorheizen.
- 2 ♦ Eigelbe mit Honig luftig und cremig aufschlagen. Ziegenfrischkäse, Crème fraîche und flüssige Butter unterrühren. Eischnee steif schlagen und unterheben. Form auf zweitunterster Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben, Ziegenfrischkäse-Torte bei 160 °C etwa 50 Minuten backen. Nadelprobe machen. Ausgekühlt servieren.