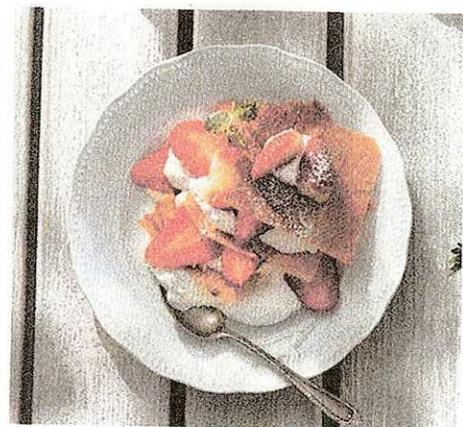


## Millefeuille mit Erdbeeren & Quarkschaum

Dieses Dessert lässt sich bequem vorbereiten und überzeugt als kunstvoller Nachtisch. Dazu passt ein Glas Wein, zum Beispiel ein fruchtig aromatischer Bacchus. Diese frühreife Rebsorte findet in der Großlage Lindauer Seegarten ideale Bedingungen vor: Der See fungiert als Wärmespeicher, und die eiszeitlichen Verwitterungsböden sind überaus fruchtbar. Zu den häufigsten Sorten zählen Spätburgunder, Müller-Thurgau, Bacchus und Grauburgunder.



## Millefeuille mit Erdbeeren & Quarkschaum

ZUTATEN FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

1 Rolle Strudelteig, 50 g zerlassene Butter  
50 g Zucker, Puderzucker zum Bestreuen

Für die Quarkcreme:

500 g Magerquark, 2 EL Zucker

2 EL Zitronensaft

etwas abgeriebene Zitronenschale

200 g Sahne

500 g Erdbeeren, Zucker

Saft und abgeriebene Schale von 1 Orange

### ZUBEREITUNG

1. Strudelteig ausrollen, auf dem Papier belassen, auf Backblechbreite zuschneiden und auf Backbleche legen. Mit zerlassener Butter bepinseln und mit Zucker bestreuen. In Quadrate à 10 x 10 cm schneiden. Bei 180 °C Heißluft beliebig backen.
2. Den Quark mit Zucker, Zitronensaft und -schale glatt rühren und die steif geschlagene Sahne unterziehen.
3. Von den Erdbeeren einige schöne beiseitelegen. Die restlichen putzen, in Scheiben schneiden, mit Zucker, Orangenschale und -saft marinieren.
4. Jeweils einen Klecks Quarkschaum als Basis auf die Tellermitte setzen. Ein Strudelblatt auflegen, mit Creme dick bestreichen, mit Erdbeeren garnieren, wieder etwas Creme, dann Strudelblatt – und so drei bis vier Etagen schichten. Das oberste Blatt mit Puderzucker bestäuben und mit einer Erdbeere garnieren.

