

Knusperwähe mit Vanillequark und Beeren

Zutaten

Für 1 Blech von ca. 34 × 40 cm
Für 12 Stück

1 Blech zum Blindbacken
Backpapier

1 rechteckig ausgewallter
Butterblätterteig

Belag:

500 g Quark
1–2 EL Zucker nach Belieben
1 Vanilleschote, Samen
ausgekratzt

ca. 600 g Beeren,
z. B. Erdbeeren, Himbeeren,
Johannisbeeren, Heidelbeeren



Zubereitung

1. Teig auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit einer Gabel einstechen. Zum Blindbacken zuerst mit Backpapier und dann mit einem zweiten Blech beschweren.
entfernen. 5–10 Minuten fertig backen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
2. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15 Minuten backen. Blech und Backpapier
3. Für den Belag Quark mit Zucker und den ausgekratzen Vanillesamen luftig aufschlagen. Kurz vor dem Servieren auf dem Teigboden verteilen. Die Beeren darauf geben.