

BEEREN BURGER



OBSTPLANTAGE HAHNE



Für die Burger-Brötchen:

100 g Butter
80 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker

2 Eier

250 g Mehl

1 EL Backpulver

50 ml Milch

Sesam für die
oberen Hälften

Für die Füllung:

3 Blatt Gelatine

50 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

250 ml Sahne

300 g Magerquark

Johannisbeeren,
Himbeeren, Brombeeren

Für die Burger-Brötchen alle Zutaten (außer dem Sesam) zu einem Teig verrühren. Mit einem EL kleine Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech geben. Dabei muss auf genügend Abstand zwischen den Häufchen geachtet werden.

Im Backofen bei 180 Grad 15 min. Backen. Nach einer Minute Backzeit den Sesam auf die Hälfte der Haufen geben. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. Den Magerquark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine in einem warmen Kochtopf schmelzen lassen. Die geschmolzene Gelatine unter die Quarkmasse rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Ein wenig Quarkmasse auf die unteren Burgerbrötchen-Hälften geben und danach mit Beeren bestreuen und die Quarkmasse auf die Beeren geben. Das obere mit Sesam bestreute Burgerbrötchen auf die Quarkmasse geben. Die Burger können mit Minze-Blättern dekoriert werden. Damit der Burger besser hält, können Beeren und Minzblätter in den Burger gesteckt werden.

.... mmmhmm lecker!