



Plinsen mit Vanille-Erdbeer-Kompott

 4 PERSONEN  40 MIN  SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 3 Eier
- 1 TL Zucker
- Salz
- 400 ml **Unsere Haltbare Vollmilch**
- Zitronenabrieb
- 1 Msp. Backpulver
- 150 g Mehl
- **Unsere Butter**
- 250 g **Unsere frische Schlagsahne**
- 250 g **Unser Speisequark**
- 1 Vanilleschote
- 300 g Erdbeeren
- 4 Pck. Vanillezucker
- Orangensaft

ZUBEREITUNG

- 1** **Unsere Haltbare Vollmilch** mit den Eiern, Zucker, einer Prise Salz und Zitronenabrieb verquirlen. Das Mehl und Backpulver mischen und mit der Eiermilch zu einem glatten, leicht sämigen Teig verrühren.
- 2** Für das Kompott die Erdbeeren waschen, grob zerkleinern und mit zwei Päckchen Vanillezucker und einem Schuss Orangensaft in einem Topf 1 – 2 Minuten köcheln lassen. **Unsere frische Schlagsahne** steif schlagen und **Unser Speisequark** vorsichtig unterheben. Die Quarkmasse mit zwei Päckchen Vanillezucker und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote verfeinern.
- 3** In einer Pfanne etwas **Unsere Butter** schmelzen und ein Drittel des Teiges darin unter Wenden ausbacken. Aus dem restlichen Teig zwei weitere Plinsen backen. Jede Plinse vierteln. Auf acht Vierteln den Vanille-Sahne-Quark und das Erdbeer-Kompott schichten. Je zwei belegte Viertel aufeinandersetzen. Die vier übrigen Viertel als Deckel daraufsetzen.

