

## Quark-Grieß-Schnitten mit Früchten

### Zutaten für 35 kleine Stücke:

#### Für den Teig

5 Eier (M)  
150 g Zucker  
125 g weiche Butter  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange  
750 g Magerquark  
130 g Hartweizengrieß  
2 TL Backpulver  
100 ml Schlagsahne



#### Für den Belag

1 Glas (350 g) Odenwald Schattenmorellen  
1 Glas (540 g) Odenwald Pfirsiche  
1 Glas (540 g) Odenwald Williams-Christ-Birnen  
1 Glas (700 g) Odenwald Stachelbeeren  
1 Glas (700 g) Odenwald Kaiserkirschen entsteint, benötigt wird die Hälfte  
Je 1 Päckchen Tortengusspulver rot und weiß  
4 EL Zucker

#### Zubehör

Backblech (ca. 36 x 28 cm) oder Fettpfanne  
Backpapier

### Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und dabei ein Drittel des Zuckers einrieseln lassen. Butter cremig rühren, nach und nach restlichen Zucker, Vanillezucker und Orangenschale unterrühren. Quark untermengen. Grieß mit Backpulver mischen und unterrühren. Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Eischnee unterheben.

Backblech (Größe ca. 36 x 28 cm; idealerweise mit umlaufend hohem Rand, z. B.: Fettpfanne) mit Backpapier auslegen. Teig auf das Blech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Früchte auf einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit aus den Gläsern getrennt auffangen. Die einzelnen Fruchtarten in Streifen quer auf dem Grießteigboden verteilen. Aus dem Tortenguss nach Packungsanweisung mit dem Zucker und der Flüssigkeit aus den Gläsern einen hellen und einen roten (für die Kirschen) Guss zubereiten. Die Früchte damit überziehen. Guss fest werden lassen. Fruchtschnitten in gewünschter Größe zurechtschneiden.

**Zubereitungszeit ca. 90 Minuten + Kühlzeit**



*Guten Appetit!*