

Streifen - Pastete

Kategorien: Baby's, Dessert

Zutaten für: 8 Portionen

AB DEM 8. MONAT

350	Gramm	Himbeeren
750	Gramm	Pfirsiche
1		Vanilleschote
9	Blätter	Gelatine
80	Gramm	Zucker
250	Gramm	Magerquark
125	ml	Süsse Sahne
		Beeren zum Dazusüssen

Anleitung:

Für 8 Portionen für Kinder ab dem 8. Monat: Besonders Kinder essen mit den Augen. Deshalb kommt diese Variante des altbekannten Fruchtquarks gut an. Geeignet für Kinderfeste und Picknicks! Himbeeren verlesen, putzen, waschen und mit 4 El. Wasser, 25 g Zucker und der Vanilleschote kurz aufkochen lassen, noch heiss durch ein Sieb drücken. Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, 1 Minute ziehen lassen, dann herausnehmen, die Haut abziehen, Steine entfernen und das Fruchtfleisch samt 25 g Zucker mit dem Pürierstab zerkleinern.

Inzwischen die Gelatine einweichen.

4 Gelatineblätter im heissen Himbeersaft auflösen, kalt stellen. Quark mit 30 g Zucker abschmecken. Restliche Gelatine bei kleiner

2.14 Süße Quarkküchlein 11

Hitze auflösen, 2 Tl. davon dem Quark zugeben, die restliche Gelatine löffelweise unter das Pfirsichmus ziehen. Sahne steif schlagen, unter den Quark ziehen. In eine kleine Kastenform (ca. 1 l Inhalt) das Beerenmark giessen, Form auf ein Brettchen stellen und kurz ins Gefrierfach geben, bis die Schicht erstarrt ist. Dann den Quark auftragen, glattstreichen und das Pfirsichmus darauf verteilen. Im Kühlschrank 1 bis 2 Stunden stehen lassen.

Vor dem Essen kurz in heisses Wasser tauchen, die Ränder mit einem Messer lösen und die Pastete stürzen, in Scheiben schneiden.

Pro Portion ca. 160 kcal. Tip: Die Pastete schmeckt auch halbgefroren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann