

▪ **Die Kuchenschlacht – Menü am 04. Juni 2020** ▪  
**“Hauptgang & Dessert“ mit Alfons Schuhbeck**

*Alle drei Köche bereiten das vorgegebene Dessert von Alexander Kumptner zu*



**Flaumiger Quarkauflauf mit Beerensalat und Basilikum**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Quarkauflauf:**

250 g Quark  
 3 Eier  
 2 EL Semmelbrösel  
 80 g Puderzucker  
 2 gehäufte EL Maisstärke  
 1 Vanilleschote  
 Butter, zum Einfetten  
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kleine Portionsschälchen mit Butter ausfetten und ausbröseln. Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, auskratzen und zu den Eigelben geben. Eigelbe mit dem Puderzucker und der Maisstärke gut schaumig rühren. Quark dazugeben und die Masse glattrühren. Danach den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Schälchen mit der fertigen Masse füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten ausbacken.

**Für den Beerensalat:**

50 g Himbeeren  
 50 g Brombeeren  
 50 g Heidelbeeren  
 1 Orange  
 1 TL Butter  
 1 Spritzer Kirschlikör  
 4 Blätter Basilikum  
 1 EL Kristallzucker

Beeren waschen, trockentupfen, mischen und mit dem Kristallzucker bestreuen. In einer Pfanne eine kleine Flocke Butter aufschäumen, die Beeren darin für einige Sekunden anschwemmen und wieder herausnehmen. Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Beeren mit Orangenabrieb abschmecken und zum Schluss Basilikum unterheben. Beerensalat mit etwas Kirschlikör abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.