

„Tiramisu“ mit Erdbeeren (4-6 Personen)

500 g Erdbeeren	putzen, einige zum Dekorieren beiseite stellen, die anderen mit
1-2 EL Zucker	und
1-2 EL Orangenlikör	vermischen.
500 g Sahnequark	mit
Milch oder Joghurt	und
2-3 EL Zucker	zu einer glatten Creme rühren.
Orangen-Dreikorn-Plätzchen*	in eine flache Form legen und mit etwas
Orangenlikör	beträufeln. Die abgetropften Erdbeeren darauf verteilen. Den Quark
	esslöffelweise über die Erdbeeren geben. Kurz vor dem Servieren
	Erdbeersaft in die Dellen träufeln, mit den aufbewahrten Beeren und
	dekoriieren.
1 Minzeblatt	

*Orangen-Dreikorn-Plätzchen

50 g Mandeln	fein mahlen.
100 g weiche Butter	mit
120 g Honig	schaumig rühren.
3 EL Milch	
Abrieb von 2-3 Orangen	dazugeben. Die Mandeln unterrühren.
50 g Hirse	
50 g Nackthafer	und
100 g Weizen/Dinkel	fein mahlen und unterkneten. Den Teig 2-3 Stunden im
	Kühlschrank ruhen lassen. Plätzchen formen und auf der
	mittleren Leiste in den kalten Backofen schieben. Bei 175°
	ca. 20 Minuten hellbraun backen.