Erdbeerschnitten

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 4 EL 1 Prise	Eiweiß Wasser kalt Salz	Backrohr auf 200 ° Ober/ Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Eier trennen und das Eiweiß mit Wasser und einer Prise Salz steif schlagen.
125 g	Zucker	Zucker langsam einrieseln lassen und etwa 5 Minuten weiter schlagen!
4	Eigelb	Nach und nach unterrühren
etwas	Zitronenschale	Fein reiben und zugeben
150 g	Mehl	Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben! Mit einer Teigkarte auf dem Backblech verteilen und etwa 10-12 Minuten backen. Auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Papier abziehen und erkalten lassen. Ränder abschneiden und zu einem gleichmäßigen Quadrat zuschneiden. Alle Teigreste in kleine Stücke reißen.
1 TL	Backpulver	
50 g	Mandelblättchen	In einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen.
500 g	Erdbeeren	Waschen, putzen, klein schneiden und auf dem Teigquadrat verteilen.
1 Becher 1 Pckg.	Sahne Sahnesteif	Sahne anschlagen, Sahnesteif zugeben und fertig schlagen.
200 g	Frischkäse	Masse zusammenrühren, Sahne unterheben und auf den Erdbeeren verteilen, Kuchenbrösel darüber streuen, Mandelblättchen verteilen.
250 g	Quark	
50 g	Zucker	
2 Pckg.	Vanillezucker	
etwas	Puderzucker	Kuchen schneiden und mit Puderzucker bestäuben.