



# Blaubeer-Quark mit Knuspermüsli und Baiser-Ohren

## Zubereitung:

### Für die Baiser-Ohren:

Die Eiweiße mit etwas Salz beginnen steif zu schlagen, ca. die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Wenn die Masse steife Spitzen formt, den restlichen Zucker nach und nach hinzufügen und weiter aufschlagen. Die Masse sollte fest und glänzend sein. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben oder die Masse mit einem Teelöffel auf das Backpapier geben. Die Keksstäbchen mit etwas Abstand auf dem Backpapier verteilen und kleine ovale Ohren auf die Stäbchen spritzen. Mit einem Teelöffel von oben nach unten eine Kuhle ziehen, sodass die Ohren ihre Form bekommen. Bei ca. 90 °C eine Stunde trocknen lassen. Baiser-Ohren auskühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen. Die Mitte nach Belieben mit etwas Himbeerpulver bepinseln. (Die Ohren können schon 1–2 Tage vorher zubereitet und luftdicht verpackt aufbewahrt werden.)

### Für das Knuspermüsli:

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Haferflocken, Mandeln, Zimt, Salz und Vanillezucker in eine Schale geben und gut mischen. Wer möchte, kann noch Kokosraspel oder Haselnüsse hinzugeben. Kokosöl und Honig in einen kleinen Topf geben und unter Rühren erwärmen. Die flüssige Masse zu der Haferflocken-Mischung geben. Alles gut vermischen bis die Masse gut mit der Flüssigkeit bedeckt ist. Das Knuspermüsli auf dem Blech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. fünf Minuten backen. Die gebackenen Granola-Stücke wenden. Weitere 4–6 Min. goldbraun backen. Vollständig abkühlen lassen.

### Für den Kompott:

150g Blaubeeren mit 50g Zucker und dem Maracujasaft zum Kochen bringen. Masse durch ein Sieb streichen und erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und unter die Sauce geben. Unter Rühren aufkochen bis die Masse eindickt. Restliche Blaubeeren hinzugeben, alles verrühren, abdecken und beiseite stellen.

### Für die Creme:

Die Sahne aufschlagen, Quark cremig rühren. 150g Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und -saft vermengen und in die geschlagene Sahne geben, gut verrühren. Quark einrühren. Masse in einen Spritzbeutel geben oder mit einem Löffel abwechselnd mit dem Kompott und dem Müsli in die Gläser füllen. Die Baiser-Ohren mit dem Keksstiel in die Masse drücken und kalt servieren.

## Einkaufsliste:

Für 5 Gläser (á ca. 220ml)

200 ml Sahne  
500 g Speisequark  
200 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
Abrieb und Saft 1 Zitrone  
500 g TK Blaubeeren  
200 ml Maracujasaft  
2 TL Speisestärke

### Für das Knuspermüsli:

100 g Haferflocken  
30 g gemahlene Mandeln  
1 Msp. Zimt  
1 Msp. Salz  
1 EL Vanillezucker  
40 g Kokosöl  
50 g Honig

### Für die Baiser-Ohren:

2 Eiweiß  
1 Msp. Salz  
120 g extrafeinen Zucker  
1 Msp. Himbeerpulver  
Keksstäbchen als Stiel