

SÜSSE BEEREN LASAGNE

FÜR DIE SÜSSMÄULER

ZUTATEN:

FÜR 6 PORTIONEN

500 g gemischte TK-Beeren

100 g Mehl 1/2 TI

Zimt 30 g

Mandelblättchen 150 g

Zucker 70 g

flüssige Butter

125 ml Obers

500 g Ricotta

150 g Crème fraîche

1 Päckchen Vanillepudding-
pulver

abgeriebene Schale von 1

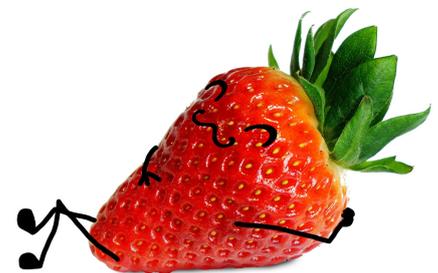
Bio Limette

3 Eier (Kl. M)

150 g Lasagneblätter

1 bis 2 EL Puderzucker

Auflaufform à 20 x 20 cm



» Beeren auftauen und abtropfen lassen. Mehl mit 1/4 TI Zimt, Mandeln und 40 g Zucker mischen. Flüssige Butter zugeben und Masse zu Streuseln verkneten.

» Sahne steif schlagen. Ricotta, Crème fraîche, 110 g Zucker, Puddingpulver, Limettenschale, Eier und 1/4 TI Zimt in einer Schüssel mit den Quirlen des Handmixers miteinander verquirlen.

» Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Abwechselnd Ricottasauce, Lasagneblätter, Ricottasauce und Beeren wie eine klassische Lasagne in die Form schichten und so oft wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind, dabei mit Ricottasauce abschließen. Zum Schluss die Mandelstreusel darauf verteilen.

» Beerenlasagne ca. 45 Minuten auf der untersten Schiene blaugold backen, nach 20 Minuten mit Alufolie abdecken. Lasagne herausnehmen und mit Puderzucker bestäubt direkt servieren.