

Michaela F.

User

Süße Lasagne

Griß di Rezepte

Früchte

Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Auflaufform einfetten und mit geriebenen Nüssen bestreuen. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Mascarpone mit den Eidottern, Staubzucker, Vanillezucker, Vanillepuddingpulver, Salz und Zitronenabrieb in einer Schüssel gut verrühren. Mit einer Schicht der Mascarpone Masse beginnen und immer abwechselnd mit den Lasagneblättern in die Auflaufform geben. Mit einer Schicht Creme abschließen. Für 35 - 40 Minuten goldbraun auf der untersten Schiene backen. Herausnehmen, kurz ruhen lassen. Portionieren. Mit Erdbeeren dekoriert und mit Staubzucker bestreut servieren.

TIPP: Wer mag, kann auch Rosinen hinzugeben.



ZUTATEN

Zutaten

1 Packung Lasagne (ohne Vorkochen)

500 g Mascarpone

100 g Staubzucker

1 Prise Salz

1 EL Vanillezucker

1 Abrieb einer Biozitrone

6 Dotter

2 EL Vanillepuddingpulver

1 kleine Auflaufform ca 30 x 20

Butter zum Einfetten

geriebene Nüsse zum Einstreuen

Staubzucker und Erdbeeren für die Deko