



Erdbeerkuchen ohne Backen mit Keksboden

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|-----------------------|------------|
| Blattgelatine | 10 St. |
| Butterkekse | 200 g |
| Butter | 150 g |
| Erdbeeren | 500 g |
| Zitronen | 1 St. |
| Frischkäse, natur | 500 g |
| Quark 40 % Fett i.Tr. | 500 g |
| Zucker | 100 g |
| Vanillinzucker | 1 Päckchen |

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backpapier, Monsieur Cuisine, Springform 26 cm Durchmesser

1. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In den Mixbehälter Butterkekse geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Butter zugeben und 30 Sek./Stufe 4 mit den Keksbröseln vermengen. Anschließend Keksmasse in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und leicht andrücken.
2. Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und halbieren. In den Mixbehälter die Hälfte der Erdbeeren geben und 20 Sek./Stufe 8 pürieren. Anschließend Erdbeerpüree in eine Schüssel umfüllen.
3. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben und Saft auspressen. In den gesäuberten Mixbehälter Gelatine und 2 EL Frischkäse geben und 2 Min./70 °C erwärmen, bis sich die Gelatine gelöst hat. Restlichen Frischkäse, Quark, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenabrieb und 1 EL Zitronensaft zugeben und 2 Min./Stufe 4 vermengen. Die Hälfte der Creme auf den Keksboden geben und verteilen.
4. Erdbeerpüree zur restlichen Frischkäsemasse im Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 verrühren. Erdbeerfrischkäsemasse auf den Kuchen geben und für ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend mit übrigen Erdbeeren belegen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 234 kcal

Kohlenhydrate 21 g

Eiweiß 9 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 13 g
