



Schneller Beerenkuchen mit Minze und Basilikum

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|-----------------------|-------|
| Erdbeeren | 300 g |
| Himbeeren, frisch | 100 g |
| Heidelbeeren, frisch | 100 g |
| Bio Zitronen | 1 St. |
| Minze, frisch | 5 g |
| Basilikum, frisch | 5 g |
| Honig | 2 EL |
| Crème fraîche | 200 g |
| Quark 40 % Fett i.Tr. | 250 g |
| Rührteigboden | 1 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Beeren waschen. Erdbeeren entstrunken und halbieren. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Minze und Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
2. In einem Topf Beeren mit 1 EL Honig und 1 EL Zitronensaft vermengen. Auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. erwärmen. Beeren leicht abkühlen lassen.
3. Währenddessen in einer Schüssel Crème fraîche mit Quark, Zitronenschale, 3 EL Zitronensaft und 1 EL Honig verrühren.
4. Creme auf dem Rührteigboden gleichmäßig verteilen. Beeren auf der Creme verteilen. Nach Belieben mit etwas Honig beträufeln und mit Minze und Basilikum dekorieren. Schnellen Beerenkuchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 209 kcal |
| Kohlenhydrate | 25 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 10 g |