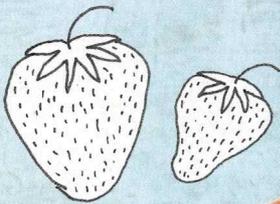


Verführerische Früchtchen: ERDBEEREN

Freuen Sie sich auch schon auf die Erdbeersaison? Die süßen Früchtchen schmecken einfach herrlich. Genießen Sie Erdbeerfreuden satt mit unseren traumhaften Kuchen und Desserts, die garantiert nicht nur Backprofis gelingen.



No-Bake-Strawberry-Cheesecake mit dunklem Erdnuss-Butterkeks-Boden

raffiniert

Für 1 Springform à Ø 26 cm bzw. 12 Stücke

Boden: 100 g Butter ♦ 200 g weiße Kuvertüre ♦ 200 g Vollkorn-Butterkekse ♦ 60 g geröstete und gesalzene Erdnüsse ♦ 15 g Kakaopulver ♦ Salz ♦ 1 P. Bourbon-Vanillezucker ♦ **Belag:** ca. 700 g Erdbeeren ♦ 100 g Erdbeer-Fruchtaufstrich ♦ 1 kleine Bio-Zitrone ♦ 400 g Magerquark (s. Tipp) ♦ 300 g Doppelrahmfrischkäse ♦ 1–2 EL Pistazienkerne ♦ **Außerdem:** 1 Tortenplatte ♦ 1 Springformrand à Ø 26 cm ♦ 1 Gefrierbeutel à ca. 3 Liter

1. Für den Boden Springformrand auf Tortenplatte setzen. Butter und 50 g Kuvertüre in mittelgroßem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und vom Herd nehmen. Inzwischen Kekse in Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und Kekse mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Erdnüsse sehr fein hacken. Kekse, Erdnüsse, Kakaopulver, 1 Prise Salz und ½ P. Vanillezucker zur Butter-Kuvertüre-Mischung geben und alles mit einem Teigschaber gut verrühren. Krümelige Masse in den Springformrand geben und fest andrücken (s. Tipp), bis die gesamte Fläche ausgefüllt ist.

2. Für den Belag 400 g Erdbeeren waschen und putzen. Davon ca. 350 g Erdbeeren längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten kreisförmig auf dem Boden verteilen. Weitere 50 g in Mixbehälter geben, fein pürieren, mit Fruchtaufstrich vermischen und zur Seite stellen. Restliche 150 g Kuvertüre grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und 2–3 TL Schale fein abreiben. Quark, Frischkäse, Schalenabrieb, 1 Prise Salz und restliches ½ P. Vanillezucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Geschmolzene Kuvertüre zugeben und sofort kurz verrühren. Masse auf dem mit Erdbeeren belegten Boden verteilen und glatt streichen.

3. Zur Seite gestelltes Erdbeerpüree auf die Cheesecake-Oberfläche gießen und glatt streichen. Kuchen mindestens 8 Stunden kühl stellen. Vorm Servieren restliche ca. 300 g Erdbeeren waschen, putzen, längs in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und die Kuchenoberfläche damit kreisförmig auslegen. Pistazien grob hacken und darüberstreuen. Mit einem Messer innen am Springformrand entlangfahren und Springformrand abnehmen. Kuchen in 12 Stücke schneiden und servieren.

Dauer: ca. 8 Stunden 50 Minuten (inkl. 8 Stunden Wartezeit)

Pro Stück: ca. 431 kcal, 1801 kJ, 13 g EW, 35 g KH, 27 g F, 2 BE

KÜCHEN-TIPPS

- Wählen Sie einen trockenen Magerquark bzw. lassen Sie ihn in einem mit einem Küchendoorhandtuch ausgelegten Sieb gut abtropfen.
- Den Boden können Sie auch gut mit dem Boden eines Trinkglases andrücken.

byodo®

bio vom feinsten



BACKEN MIT ÖL

Genussvoll in den Sommer!

Wer Gutes gerne drinnen wie draußen genießt, wird die feinen Bio-Produkte von Byodo lieben! Wie das Back-Öl Exquisit, mit feiner Marzipan-Note und besten Backeigenschaften für köstlichen Genuss von saftigen Brookies! Lust auf das Rezept und weitere Back-Inspiration?

www.byodo.de/backenmitoel   

