

Erdnuss-Beeren-Käsekuchen

Vorbereitungszeit: ca. 40 Minuten • Kühlzeit: ca. 4 Stunden



Foto: Ingrid von Hoff

Zutaten für 12 Stück:

80 g Butter
 40 g Calvé Erdnussbutter creamy
 160 g Vollkorn Haferkekse
 100 ml Schlagsahne
 500 g Joghurt (1,5 % Fett)
 250 g Magerquark
 80 g Puderzucker
 3 Tütchen Gelatine fix
 (Kaltanwendung, entspricht 9
 Blatt Gelatine)
 300 g Beerenmischung,
 tiefgekühlt
 1 gehäufte TL Mondamin
 Speisestärke

Zubereitung:

1. Für den Boden Butter und Calvé Erdnussbutter in einem Topf schmelzen. Kekse fein krümelig zerbröseln, zugeben und gut mischen. Einen Torten-oder Springformring (24 cm Durchmesser) auf eine Kuchenplatte stellen. Brösel Mischung darin verteilen und als Boden darauf andrücken. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Schlagsahne steif schlagen. Joghurt und Quark mit 60 g Puderzucker glatt rühren. Gelatine fix nach Packungsangabe unterrühren. Sahne unterheben. Creme auf dem Boden geben und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.
3. Für das Beeren Topping die Früchte auftauen lassen. Die Hälfte pürieren. Fruchtpüree in einen kleinen Topf geben und mit restlichem Puderzucker erhitzen. Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, ins kochende Fruchtpüree einrühren und 1 Minute unter Rühren kochen. Restliche Früchte untermischen. Fruchtsauce abkühlen lassen. Käsekuchen mit der Fruchtsauce garnieren und servieren.

Energie- und Nährstoffgehalt pro Portion:

Energie: 191 kcal/800 kJ, Fett: 11g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,8 g, Kohlenhydrate: 18 g, davon Zucker: 9,7 g, Ballaststoffe: 0,7 g, Eiweiß: 4,1 g, Salz: 0,12 g