Kokos-Käse-Kuchen

Kuchen » Himbeer

Zutaten (16 Stücke)

» 250g Mehl
» 150g Butter/Margarine
» 200g Zucker
» 1 Prise Salz
» 5 Ei(er)
» 1kg Magerquark
» 125g Schlagsahne
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 450g Himbeeren
» 100g Kokosraspel

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl mit Butter, 100g Zucker, Salz und 1 Ei in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30min kalt stellen.

2. 4 Eier mit 100g Zucker cremig rühren. Dann Quark, Sahne und Puddingpulver unterrühren. Eine Springform (Durchmesser 26cm) fetten. Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (Durchmesser 26cm) ausrollen. Teigplatte in die Form legen. Restlichen Teig zu einem 4cm breiten Streifen ausrollen, an den Rand setzen und etwas andrücken. Boden mehrmals einstechen.

3. Tiefgefrorene Himbeeren und Kokosraspel auf den Boden verteilen. Quarkcreme darauf glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 1 Stunde backen. Kuchen weitere ca. 10min im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Mit einem Messer vom Rand lösen. Kuchen mit Kokosraspel bestreut servieren.

Nährwerte: 330kcal/E14g/F17g/KH31g pro Stück

angelegt am: 14.03.2005 Rezept-Nr: 1683

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke