

Erdbeerquarkkuchen auf Reiswaffel-Mandel-Schokoladen-Boden

(inspiriert durch die Ausgabe Nr. 2 von „MUTTI kocht am besten“ – Juni 2015)

ZUTATEN

(runde oder eckige Form – für ca. 12 Stücke)

Für den Boden

200 g weiße Kuvertüre
150 g gehackte Mandeln
4 Reiswaffeln
Backpapier

Für die Creme

500 g Erdbeeren
750 g Sahnequark (40% Fett)
250 g Hüttenkäse
120 g Zucker
1 Bio-Zitrone



ZUBEREITUNG

- 1.) Boden: Die Auflaufform mit Backpapier auslegen. Kuvertüre grob hacken, in einer kleinen Schale über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Reiswaffeln mit den Händen fein zerbröseln. Mandeln, Reiswaffeln und Kuvertüre gut vermengen. Auf den Boden der Auflaufform gleichmäßig verteilen und mit der Rückseite eines Esslöffels gleichmäßig flach und fest drücken. Dann ab damit in den Kühlschrank zum Kühlen, für ca. 30 Minuten!
- 2.) Creme: Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Grünen Strunk abschneiden. Erdbeeren halbieren. Quark, Hüttenkäse und Zucker mit 3 EL Zitronensaft in einer Schüssel gut verrühren. Die Creme auf dem Reiswaffel-Mandel-Schokoladen-Boden gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Mit den halbierten Erdbeeren gut belegen (es darf richtig schön rot aussehen 😊) und noch einmal für ca. 30 Minuten ab in den Kühlschrank damit.

Danach kann gespeist werden. Guten Appetit. Mmmmh...😊

Das Ganze dauert ca. 30 Minuten in der Zubereitung. Ist also super schnell zwischendurch gemacht. Die Kalorien halten sich hierbei in Grenzen, wollen wir hier aber auch nicht weiter drüber reden – sondern lieber genießen.

Mit diesem roten Erdbeertraum wünscht das pro office Büro + Wohnkultur Team eine bevorstehende, schöne Sommer- und Ferienzeit.