

REZEPTIDEE

ERDBEER-KUCHEN



Mürbeteig-Grundrezept:

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 20 g STEVIALN-powder
- 2 Eigelb
- 1 TL Backpulver

zusammenrühren, gut von Hand kneten und dann auswallen.

Mürbeteig auswallen, in Springform geben, Rand leicht hochziehen.

Teig Backen:

Bei 180° ca. 50 Minuten backen.

Danach auskühlen lassen.

Wenn der Teig nicht mehr warm ist, kann er mit der Quark-Sahne-Mischung bestrichen werden, Erdbeerscheiben drauf legen - fertig!

Belag:

- ca. 500g Erdbeeren waschen, trocknen und in Scheiben schneiden
- ca. 3 EL Magerquark mit 3 EL Leinöl anrühren und 250 ml frisch gerührten Schlagrahm dazu mischen - mit StevialN powder abschmecken
- Hinweis: Die Quark-Leinöl-Creme macht den Kuchen besonders nahrhaft, lecker und gesund! Alternativ könnten Sie aber auch nur Schlagrahm allein verwenden.
- Wenn's schneller gehen soll, können Sie diesen Quark-Sahne-Erdbeer-Belag natürlich auch auf einen gekauften Fertigboden Ihrer Wahl streichen...

claresol wünscht Ihnen viel Spass beim Backen und einen guten Appetit.