



Erdbeer-Joghurt-Kuchen ohne Backen



Zutaten

Für den Boden:

Menge

200 g	Butterkekse
120 g	Butter
1 TL	Zimt
1 EL	geschmacksneutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

Für die Füllung:

400 g	Erdbeeren
500 g	griechischer Joghurt (10 % Fett)
150 g	Puderzucker
1	Bio-Zitrone
1	Vanilleschote (alternativ 1 Päckchen Vanillezucker)
200 ml	Sahne
3 Päckchen	Gelatine-Pulver
100 g	Mandelblättchen

Rezeptinfo

Für 12 Stück

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. ⌚
+ 2 Stunden Kühlzeit

Je Portion: 1680 kJ, 402 kcal, 30,3 g Kohlenhydrate,
11,8 g Eiweiß, 25,9 g Fett, 60,7 mg Cholesterin, 2,57 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Step 1:

Zuerst musst du die Kekse zerkleinern. Das kannst du entweder mit einer Küchenmaschine machen oder du gibst die Kekse in einen großen Gefrierbeutel und schlägst die Kekse mit einem Nudelholz fein krümelig. Die Krümel in eine Schüssel geben. Nun die Butter auf kleinster Flamme auf dem Herd schmelzen lassen.

Step 2:

Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und das Papier mit Öl bestreichen. So lässt sich der Kuchen nachher leichter schneiden.

Step 3:

Die flüssige Butter gibst du mit Zimt zu den Kekskrümeln, vermischt alles gut und verteilst es anschließend auf dem Boden der Springform. Gut festdrücken. Die Springform kannst du nun schon einmal in den Kühlschrank stellen.

Step 4:

Für die Füllung putzt du zuerst die Erdbeeren und schneidest sie dann in Würfel. Den Joghurt in einer großen Schüssel mit dem Puderzucker gut verrühren. Die Schale der Zitrone abreiben und ebenfalls mit zum Joghurt geben. Zwei Esslöffel Saft aus der Zitrone pressen und die Joghurtcreme damit abschmecken. Die Vanilleschote der Länge nach einritzen, das Mark herauskratzen und auch unter die Joghurtcreme rühren. Alternativ kannst du auch Vanillezucker mit zur Joghurtcreme geben.

Step 5:

Nun die Sahne steif schlagen. Die Gelatine-Päckchen zu der Joghurtmischung geben, schnell verrühren und die Sahne ebenfalls zügig unterheben.

Step 6:

Den Kuchenboden aus dem Kühlschrank nehmen und die Joghurt-Sahne-Masse darauf verteilen. Jetzt kannst du die Erdbeeren gleichmäßig auf die Masse geben und den Kuchen für mindestens zwei Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank stellen. Noch besser schmeckt er, wenn er etwa fünf Stunden durchgezogen ist.

Step 7:

Vor dem Servieren kannst du noch die Mandelblättchen ohne



Erdbeer-Joghurt-Kuchen ohne Backen

Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und den Kuchen damit bestreuen. Wer mag, kann noch ein Minzblatt zur Deko in die Mitte legen. Den Kuchen in der Springform vorsichtig mit einem Messer vom Rand lösen und die Form öffnen.



Tipp

Der Kuchen lässt sich am besten in Stücke schneiden, wenn du das Messer in heißes Wasser tauchst.

