



Gebackener Erdbeerquark

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 1 Std.

Abkühlen/kühl stellen: ca. 1 Std.

Für eine Cakeform von ca. 24 cm, mit

Backpapier ausgelegt

Boden

- 1 Päckli ungefüllte Hüppen**
(z. B. Caprice von Kambly)

Erdbeerquark

80g Erdbeeren, in Stücken

4 Esslöffel Zucker

200g Doppelrahmfrischkäse
(z. B. Philadelphia)

150g Rahmquark

2 Eier, verklopft

½ unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale und
½ Esslöffel Saft

2 Esslöffel Mehl

8 Erdbeeren (ca. 160g)

1. Hüppen auf Formenboden verteilen (siehe «Gewusst wie»).
2. Erdbeeren mit dem Zucker pürieren (ergibt ca. 1 dl).
3. Frischkäse und alle Zutaten bis und mit Mehl begeben, gut verrühren, Masse auf den Hüppen verteilen.
4. Ganze Erdbeeren mit der Spitze nach oben in die Masse drücken.

Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Ofentür ca. 1 Std. abkühlen. Herausnehmen, auskühlen, aus der Form nehmen, zugedeckt kühl stellen.

Pro Stück (1/8): 15g Fett, 6g Eiweiss, 19g Kohlenhydrate, 981 kJ (235 kcal)



Gewusst wie: Hüppen längs dicht nebeneinander auf den vorbereiteten Formenboden legen, bis der ganze Boden bedeckt ist.