

Käse-Kokos-Tarte mit Sommerfrüchten

Unser Rezept des Monats für Sie

Der Kuchen wird ohne Boden gebacken

Die Zutaten

500g Magerquark, 125 g sehr weiche Butter, 220 g Zucker, Vanillezucker, 4 Eier, ¼ L flüssige Sahne, 1 P. Vanillepuddingpulver, 1 Msp. Backpulver, 75 g Kokosflocken, Abrieb einer Bio-Zitrone oder Bio-Orange, Sommerfrüchte, z. B. Himbeeren, Erdbeeren, rote Johannisbeeren

Die Zubereitung

Eier mit Zucker und Vanillezucker rühren bis eine gelbe cremige Masse entstanden ist. Der Zucker soll vollständig gelöst sein. Danach die restlichen Zutaten außer den Früchten dazu geben und verrühren. Der Teig muss sehr flüssig sein. Die Kuchenmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und backen. Den ausgekühlten Kuchen auf eine Tortenplatte geben, die Früchte üppig darauf verteilen, nach Bedarf noch Tortenguss über die Früchte geben.

Im Backofen bei 180 °C 60 min backen. Evt. nach 45 min mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen wunderbar goldgelb bleibt und nicht zu dunkel wird.

Gut ausgekühlt – am besten sogar Kühlschrank-kalt servieren.

Bon appétit!