


... > Zubereitungsarten > Backen




Erdbeer-Käse-Sahne-Kuchen im Glas



fruchtig-cremiges Dessert, gut vorzubereiten

★★★★☆ **4.56** (25 Bewertungen)

 **25** Kommentare

 60 Min.  normal  31.03.2014

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 Ei(er)

25 g Mehl

25 g Zucker

1 Vanillezucker

½ TL Backpulver

1 Becher Sahne

evtl. Sahnesteif

250 g Magerquark

2 Pck. Vanillezucker

n. B. Puderzucker

250 g Erdbeeren, oder Früchte nach Wahl

½ Zitrone(n)

evtl. Pistazien

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 1 Stunde

🕒 Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 10 Minuten

Ei trennen und Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker in den Eischnee einrühren. Eidotter unterheben und anschließend das gesiebte Mehl und das Backpulver zugeben (Achtung! Nach Zugabe des Mehls nicht mehr zu lange rühren).

Den Biskuitteig in eine gefettete und bemehlte Form geben. Die Form sollte aufgrund der kleinen Teigmenge nicht zu groß sein, sonst wird der Boden zu trocken. Bei 150°C Umluft (160-165°C Ober- und Unterhitze) ca. 7-10 Min. backen. Am besten eine Stäbchenprobe machen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Käsesahne den Quark mit dem Puderzucker verrühren. Hier kann man nach eigenem Belieben süßen (ich nehme ca. 3 EL). Sahne mit zwei Päckchen Vanillezucker aufschlagen. Sahne unter den Quark heben. Wer für gewöhnlich die Sahne mit Sahnesteif schlägt, kann das natürlich machen. Ich mag den Geschmack ohne lieber. Mein Tipp fürs Sahneschlagen: Sahne 20 Min. vorher ins Gefrierfach stellen. Schüssel und Schläger mit dazu oder in den Kühlschrank. Alles muss auf jeden Fall sehr, sehr kalt sein. So klappt das bei mir immer.

Für das Fruchtpüree 125 g Erdbeeren mit dem Zitronensaft einer halben Zitrone und drei TL Puderzucker pürieren. Die restlichen 125 g Erdbeeren klein schneiden und unter das Püree heben (man kann hier natürlich alternativ jede erdenkliche Obstsorte verwenden).

Nun wird alles in Gläser geschichtet. Ich gehe folgendermaßen vor: Erdbeerpüree, Käse-Sahne, Biskuit (klein gezupft), dünne Schicht Käse-Sahne und zum Schluss ein Klecks Erdbeerpüree. Ich dekoriere das Ganze abschließend mit ein paar Pistazienkernen.

Kann sofort verzehrt werden oder man stellt es für ein paar Stunden noch kühl.

Rezept von

Alii273

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

MandysMandy

Super lecker. Wenn es schnell gehen muss kann man auch gekauften Tortenboden verwenden. Schmeckt auch super

Antworten

24.09.2019 08:41

gloischwandnere

Kann man die Nachspeise über Nacht stehen lassen und erst am nächsten Tag servieren?

Antworten

18.08.2019 12:30

sandra7475

Dieses Dessert sieht toll aus und ist sehr lecker!
Ich habe als Topping geraspelte weiße Schokolade darüber gegeben, so hat es eine große Ähnlichkeit mit Spaghetti-Eis und ist bei unseren Gästen super angekommen. Dadurch, dass man den Biskuit-Boden selbst backt, ist ein gewisser Zeitaufwand nötig, ebenso für das Einschichten. Ich habe die dreifache Menge zubereitet und damit 16 Weckgläser (220 ml Tulpengläser) gut befüllen können. Danke für das tolle Rezept!

Antworten

07.04.2019 09:47

NicoleM1983

Hallo, wieviele Gläser bekommt man daraus?

Antworten

27.12.2018 21:42

Alii273

Guten Abend!
Bei mir waren es Trinkgläser, also etwa 200ml.

Antworten

26.04.2015 18:38

omaskröte

Hallo,

ich habe auch direkt die doppelte Menge gemacht und den Teig mit glutenfreiem Mehl gebacken.

Meine Kinder waren begeistert vom Geschmack und natürlich auch vom dem leckeren Aussehen.

vielen Dank für die tolle Idee, ein Bild folgt noch.

LG Omaskröte

Antworten

10.03.2015 10:09

Riahbell

Ich habe es gestern zum ersten mal gemacht und es kam suuuper an :)

ich habe es bereits in mein kochbuch reingetan, und will es nichtmehr missen <3

Antworten

24.01.2015 17:52

Pfaeffin

Gut, daß ich auf den Tipp mit der doppelten Menge gehört habe!

Antworten

25.09.2014 07:04

mini1709

Toll dieses Rezept 😄 Besonders die genaue Erklärung der Zubereitung mit hilfreichen Tipps 👏 ...

Antworten

13.08.2014 14:22

JanetBue

Nächstes Mal werde ich das doppelte Rezept machen. Es schmeckt wirklich super ! Ein Traum . Wird es noch viele weitere Male geben :)

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[champignoncremesuppe rezepte](#), [kaiseerschmarrn rezepte](#), [marmeladenplätzchen rezepte](#), [pastrami rezepte](#), [proteinpulver rezepte](#), [pudding rezepte](#), [quarkauflauf rezepte](#), [senfei rezepte](#), [vampire rezepte](#), [zcchini rezepte](#)