

Pudding-Quark-Kuchen mit Keksboden



Zutaten (für 1 Springform, 26 cm)

Für den Boden:

200 g Butterkekse
2 TL Rohrzucker
80 g bayer. Butter, flüssig

Für die Creme:

500 ml bayer. Vollmilch
1 Pck. Puddingpulver (Vanille)
100 g Zucker
6 Blatt Gelatine
500 g Magerquark
1-2 EL Zitronensaft
1 TL Zitronenabrieb
250 ml bayer. Schlagsahne

Außerdem:

essbare Blüten, Keksbrösel



Zubereitungszeit
60 Min., 6 h kühlen



Kcal

KJ

Eiweiß

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Die Kekse fein zerbröseln oder mahlen und mit Rohrzucker und der Butter gut mischen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Rand mit Butter fetten. Keksbröselmasse auf dem Boden verteilen und einen 1-2 cm hohen Rand formen, gut andrücken. Die Springform samt Keksboden 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen.
2. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Milch, Zucker und Puddingpulver verrühren. Restliche Milch aufkochen und die angerührte Flüssigkeit einrühren. Aufkochen lassen, in eine große Schüssel umfüllen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen und 20 Min. kalt stellen. Quark, Zitronenabrieb und Zitronensaft unterrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
3. Dann die Masse gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen und mind. 6 Std. abgedeckt kalt stellen.
4. Den Kuchen mit essbaren Blüten und Keksbröseln dekoriert servieren.