

Beeren-Frischkäse-Kuchen

Für 1 Springform, etwa 26 cm Durchmesser, braucht man:

- 🌀 250 g frische oder tiefgekühlte **Beeren** (z.B. Himbeeren)
- 🌀 200 g **Löffelbiskuits**
- 🌀 125 g **Butter**
- 🌀 250 g **Sahne**
- 🌀 2 Päckchen **Sahnesteif**
- 🌀 200 g **Frischkäse**
- 🌀 50 g **Zucker**
- 🌀 Saft aus 1 **Zitrone**
- 🌀 1 EL **Puderzucker**



...und wer's **noch fruchtiger** mag:

1 Paket aufgetaute **Himbeeren** oder 300 g frische Himbeeren auf dem Kuchen verteilen und mit **Puderzucker** bestäuben.

1. Falls es **tiefgekühlte Beeren** sind: Die Beeren in eine Schüssel geben und bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Das dauert etwa 2 Stunden. Für Eilige: Die Beeren 6 Minuten in die Mikrowelle stellen oder 10 Minuten in den 150 Grad heißen Backofen. Danach abkühlen lassen.
2. **Löffelbiskuits** in einen Gefrierbeutel geben. Beutel gut verschließen, die Biskuits mit dem Nudelholz zerdrücken und in eine Rührschüssel geben.
3. Die **Butter** in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Temperatur zerlassen. Die Butter über die Löffelbiskuits gießen. Alles mit einem Kochlöffel gut vermischen.
4. Die Masse in die Springform drücken und die Form **10 Minuten** in den Kühlschrank stellen.
5. Inzwischen die **Sahne** mit dem Sahnesteif mit den Quirlen des Rührgeräts steif schlagen. Den **Frischkäse** in eine Rührschüssel geben und mit **Zucker** und **Zitronensaft** verrühren. Die Sahne unter den Frischkäse heben.
6. Die **Beeren** und den **Puderzucker** mit einem Pürierstab grob pürieren.
7. Die Form aus dem Kühlschrank holen. Die **Creme** auf den Löffelbiskuit-Boden streichen, darauf das **Beerenpüree** verteilen. Den Kuchen **1 Stunde** in den Kühlschrank stellen.
Bald essen – der Kuchen schmeckt am besten ganz frisch.

Übrigens...

Selbst gemachter Frischkäse?

Kein Problem – so geht's:

1 l Milch zum Kochen bringen. Sobald die Milch aufwallt, den Topf von der Herdplatte ziehen und **3 EL Zitronensaft** hineingießen. Dadurch gerinnt die Milch und die Molke trennt sich von den festen Bestandteilen der Milch. Die Molke muss klar sein, wenn nicht, noch mehr Zitronensaft hineingießen.

Jetzt ein Sieb mit einem sauberen Küchentuch auslegen und die geronnene Milch hineingießen. Das, was im Sieb bleibt, im Tuch zusammenhalten und 1/2 Minute unter fließendes kaltes Wasser halten. Den Käse im Tuch etwa 1/2 Stunde abtropfen lassen. Dabei wird er fest.

Guten Appetit!