



## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 4,5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1217,5 kJ, 291 kcal, 31,5 g Kohlenhydrate, 8,9 g Eiweiß, 14,9 g Fett, 33 mg Cholesterin, 2,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

**schnell**

## Zubereitung

Genieße mit unserem fruchtigen Blaubeerkuchen ein erfrischendes Sommerdessert! Und das Beste daran? Dieser Kuchen ist blitzschnell zubereitet und kommt ganz ohne Backen aus. Für den knusprigen Boden einfach Cracker und Müsli zu einem feinen Mehl mahlen und mit geschmolzener Butter vermengen. Die Masse gleichmäßig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken und abkühlen lassen. Für die fruchtige Blaubeercreme Zucker, Zitronenabrieb, Blaubeeren und Quark pürieren, Sofortgelatine hinzufügen und geschlagene Sahne unterheben. Die Creme auf den Müsliboden streichen und ab in den Kühlschrank, bis sie fest geworden ist. Zum Dekorieren kannst du nach Belieben frische Blaubeeren, Müsli und Cracker auf dem Kuchen verteilen. Ein perfektes Dessert, um einfach mal blau zu machen!

### Step 1:

Zunächst die Springform mit Backpapier auslegen. Danach stellst du den Boden her: Dazu die Cracker mit dem Müsli in einem Standmixer zu einem feinen Mehl verarbeiten. In einem Topf die Butter schmelzen und mit dem gemahlene Müsli-Cracker-Mix vermischen. Gib die Masse in die Springform und drücke sie gleichmäßig an und stelle die Springform für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank.

### Step 2:

Während der Kühlzeit kannst du die Blaubeercreme zubereiten. Dazu die Blaubeeren waschen, trockentupfen und mit den Zuckersorten, dem Abrieb einer Zitrone und dem Magerquark pürieren. Die kühlschrantkalte Sahne mit einer Packung Sahnesteif aufschlagen. Nun die Sofortgelatine in die Quark-Beerencreme rühren. Hebe die geschlagene Sahne vorsichtig unter.

### Step 3:

Die Springform aus dem Kühlschrank nehmen und die Blaubeermasse gleichmäßig eingießen. Den Blaubeerkuchen für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.

### Step 4:

Nach der Kühlzeit wird der Kuchen dekoriert. Dazu 100 g Blaubeeren waschen und trockentupfen. Die Cracker grob zerkleinern. Verteile nach Belieben Cracker, Knusper Müsli und die frischen Heidelbeeren auf dem Kuchen. Bewahre den Kuchen bis zum Anschneiden im Kühlschrank auf.

## Zutaten

### Für den Müsli-Cracker-Boden:

50 g	Cracker
150 g	Knusper Müsli Beeren
100 g	Butter

### Für die Blaubeercreme:

375 g	Blaubeeren
75 g	Zucker
25 g	brauner Zucker
1	Zitrone
500 g	Magerquark
200 ml	Sahne
1 Pck.	Sahnesteif
1,5 Pck.	Sofortgelatine

### Für die Deko:

50 g	Knusper Müsli Beeren
3	Cracker
100 g	Blaubeeren

### Sonstiges:

Springform 22 cm
Standmixer
Pürierstab
Handrührgerät