

Kokos-Käsekuchen mit Blaubeeren



Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Boden

- 150 g Butterkekse
- 50 g weiche Butter

Für die Soße

- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 400 g Quark
- 200 ml Kokosmilch

- ½ Bio-Zitrone
- 60 g Weichweizengrieß
- 20 g Kokosraspeln
- 1 Prise Tonkabohne
- 200 g Blaubeeren

Außerdem

- 100 g Blaubeeren
- 20 g Kokoschips

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 193 kcal
- 6 g Eiweiß
- 8 g Fett
- 26 g Kohlenhydrate

**Zeitaufwand: 15 Minuten, zzgl. 1 Stunde Backzeit
und 4 Stunden Ruhezeit**

Zubereitung

1. Den Backofen auf 165 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform (Ø 20cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für den Boden Butterkekse in einen Hochleistungsmixer geben und fein mahlen. Butter dazugeben und alles miteinander vermengen. Masse in die Springform drücken und kalt stellen.
3. Für die Füllung Zucker mit Eiern cremig rühren. Quark mit Kokosmilch glatt rühren und unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Weichweizengrieß mit Kokosraspeln, Zitronenabrieb und etwas Tonkabohne unter die Masse heben.
4. Blaubeeren verlesen und ein paar für die Deko beiseitestellen. Ein Viertel der Masse in die Springform geben. Blaubeeren darauf verteilen und restliche Masse daraufgeben. Im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen, bei leicht geöffneter Ofentür auskühlen lassen.
5. Vor dem Servieren mit restlichen Blaubeeren und Kokoschips garnieren



REISER RÄT

Statt Blaubeeren können Sie auch Mango verwenden. Diese vorher mit 4 Prisen Szechuanpfeffer verfeinern.

