

Blaubeer-Joghurt-Kuchen mit Erdnüssen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Die schnelle, kinderleichte Zubereitung auf kaltem Wege

Zutaten

- Für den Boden:
 - 150g Butterkekse
 - 100g gehackte, ungesalzene Erdnüsse
 - 120g kalte Butter
 - 2 Päckchen Vanillezucker
- Für die Füllung:
 - 350 g Natur oder Bio Joghurt
 - 1/2 l geschl. Sahne
 - 120g Zucker
 - 12 Blatt Gelatine
 - 250-300g frische Blaubeeren
 - Saft einer 1/2 Zitrone
 - 4 cl Kroatzbeeren Likör

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Boden:

Schritt3

Die Butterkekse in ein Küchentuch geben, einschlagen und mit einem Rollholz zerstoßen. Alles mit dem Vanillezucker, den Erdnüssen und der Butter glatt verarbeiten und in einer Spring-Form verteilen.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die Blaubeeren waschen und im Küchenmixer mit dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser 5 min. einweichen, ausdrücken und erhitzen. (Das geht in der Mikrowelle ganz gut)

Schritt6

Heiß, unter ständigem Rühren zu den pürierten Blaubeeren geben; einige für die spätere Garnitur zurücklassen.

Schritt7

Anschließend den Bio Quark und den Likör dazu geben, etwas anziehen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten, locker, „fluffig“ unterheben.

Schritt8

Nunmehr gleichmäßig auf dem Boden geben und obenauf das zurück gelassene Blaubeer-Mark dünn verteilen.

Schritt9

1-2 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen und mit Sahnetupfern und einigen frischen Blaubeeren ausgarnieren.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** blaubeeren

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blaubeer-joghurt-kuchen-mit-erdnuessen/>