

# EDDAS QUARKKUCHEN MIT ERDBEEREN

FRECHE  
FREUNDE

Schweiz



Ist Edda Erdbeere auch Deine Lieblingsbeere? Dann musst Du unbedingt Eddas fruchtig-frechen Kuchen probieren. Mit süssen, saftigen Erdbeeren, feinem Quark und cremigem Joghurt ist er richtig beerenstark und perfekt für den Sommer.

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1:** Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backpapier auf den Boden einer Springform (26 cm) spannen.

**Schritt 2:** Die Guetzli in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz fein zerdrücken. Butter schmelzen, zu den Guetzlikrümeln geben und untermischen. Die Guetzli-Butter-Mischung auf dem Boden der Springform verteilen und fest andrücken.

**Schritt 3:** Die Zitrone heiss waschen, abtrocknen und die Schale in Zesten abziehen. Mit Quark, Joghurt, Eiern und Salz in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren.

**Schritt 4:** Die Quarkmischung gleichmässig auf dem Guetzliboden verteilen. In der Mitte des heissen Ofens eine Stunde backen. Danach den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

**Schritt 5:** Inzwischen die Erdbeeren für das Topping waschen und putzen. 10 Erdbeeren in Scheiben schneiden, den Rest mit dem Stabmixer fein pürieren.

**Schritt 6:** Die Erdbeerscheiben kreisförmig auf dem Kuchen verteilen und das Erdbeerpüree darüber giessen. Fertig ist Dein Quarkkuchen, das Schlemmen kann beginnen.

## FRECHER TIPP

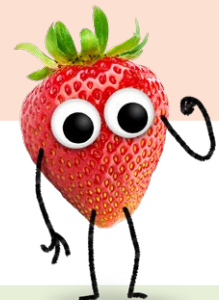


### Probiers mit Hansi Himbeere

Auch mit Himbeer-Topping schmeckt dieser Kuchen fruchtig-lecker! Streiche das Himbeerpüree einfach durch ein Sieb. Die kleinen Kernchen bleiben sonst zwischen den Zähnen hängen.

## ZUTATEN (6 Portionen)

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Dinkel-Butterguetzli
- 95 g weiche Butter
- 500 g Quark
- 405 g griechischer Joghurt
- 4 Eier
- 1 Zitrone
- ½ TL Salz



## EDDA LIEBT DIE SONNE

Edda Erdbeere hat bei uns von Mai bis Oktober Saison, am süssesten ist sie von Juni bis Juli. Nutze die Zeit, denn am besten schmeckt Eddas Quarkkuchen mit ganz frisch geernteten Beeren.

## BEERENSTARKE VITAMIN-C-POWER

Wer hätte das gedacht?! Mit ihrer Vitamin-C-Kraft übertrifft Edda Erdbeere sogar ihre frechen Freunde Olga Orange und Zoe Zitrone. Dein Immunsystem ist mit Edda Erdbeere also bestens gestärkt.