

Rezept

Beeren-Kühlschranktorte

Ein Rezept von Beeren-Kühlschranktorte, am 28.06.2026

Zutaten

100 g Butter	200 g Vollkorn-Butterkekse
8 Blatt weiße Gelatine	400 g frische gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Brombeeren, Rote Johannisbeeren)
250 g Magerquark	250 g Vanillejoghurt
50 g Zucker	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
250 g Sahne	100 g Himbeer- oder rotes Johannisbeergelee
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Für die Streusel die Butter schmelzen. Kekse fein zerkrümeln und mit der Butter mischen. Die Keksmasse auf den Boden der Form drücken, dabei einen Rand bilden.

2. Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Beeren waschen und trocken tupfen. Quark, Joghurt und Zucker verrühren. Zitronensaft erwärmen, Gelatine tropfnass darin auflösen. Etwas Creme unter die Gelatine rühren, dann diese Mischung unter die restliche Quarkcreme rühren. Sahne steif schlagen und behutsam unterheben. Die Creme auf den Keksboden streichen, Beeren darauf verteilen. Die Creme im Kühlschrank in ca. 3 Std. 30 Min. fest werden lassen. Das Gelee leicht erwärmen und glatt rühren. Mit einem Löffel schlierenartig auf dem Kuchen verteilen.