

## Rezept

# Kokos-Cheese-Cake mit Erdbeeren

Ein Rezept von Kokos-Cheese-Cake mit Erdbeeren, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>300 g</b> Mürbeteiggebäck	<b>100 g</b> Butter
<b>850 g</b> Sahnequark	<b>3 EL</b> Kokoslikör (Batida de Coco)
<b>50 g</b> Kokospulver (Asienladen)	<b>150 g</b> Zucker
<b>50 g</b> Crème fraîche	<b>30 g</b> Mehl
<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>2</b> Eigelbe
<b>50 g</b> Kokosraspel (nach Belieben)	<b>250 g</b> Erdbeergelee (ersatzweise Himbeergelee)
Saft von 1/2 Zitrone	ca. 500 g frische Erdbeeren (ca. 25-30 Stück)
Backpapier	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 1 Springform (Ø 24 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Boden die Plätzchen zerkrümeln und mit der Butter vermischen. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen, darauf gleichmäßig die Bröselmischung verteilen und festdrücken.
2. Backofen auf 160° vorheizen. Für die Creme Quark, Kokoslikör, Kokospulver, Zucker und Crème fraîche mischen. Mehl darübersieben und untermischen. Dann nach und nach die ganzen Eier und zum Schluss die Eigelbe unterrühren.
3. Quark-Kokos-Masse auf die Bröselmischung verteilen und 50-60 Min. im heißen Ofen (Mitte, Umluft 140°) backen. Cheesecake aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.
4. Cheesecake aus der Form lösen. Kokosraspel leicht mit den Fingern oder mit einem Teigspachtel an den Tortenrand drücken. Erdbeergelee zusammen mit Zitronensaft in einem Topf aufkochen. Erdbeeren waschen, putzen, durch das Gelee ziehen und nebeneinander auf den Cheesecake setzen. Cheesecake bis zum Servieren kühl stellen.