

Rezept

# Zuckerfreier Erdbeer-Käsekuchen

Ein Rezept von Zuckerfreier Erdbeer-Käsekuchen, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für den Boden

<b>100 g</b> Kokosöl	<b>150 g</b> Kleinblatt-Haferflocken
<b>1 1/2 EL</b> Speisestärke	<b>2 EL</b> Kokosblütenzucker

### Für den Belag

<b>600 g</b> Erdbeeren	<b>1 TL</b> Agar-Agar
<b>200 g</b> Sahne	<b>350 g</b> Frischkäse

### Außerdem

Springform (18 cm Ø)	Fett für die Form
----------------------	-------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kuchen (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 290 kcal, 23 g F, 4 g EW, 16 g KH

## Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, Ränder einfetten. Für den Kuchenboden Kokosöl erwärmen, bis es flüssig ist. Haferflocken in einem Hochleistungsmixer zu Mehl mahlen. Beides mit Stärke und Kokosblütenzucker in eine Schüssel geben, verrühren. Die Mischung auf den Formboden drücken, kalt stellen.
2. Für den Belag die Erdbeeren waschen und putzen. Ein paar Beeren für die Deko beiseitelegen, Rest im Mixer pürieren. Püree in einem Topf aufkochen, Agar-Agar einrühren. Püree 3 Min. köcheln, abkühlen lassen.
3. Sahne steif schlagen und den Frischkäse unterrühren, 4 EL Erdbeerpüree unterheben. Die Käsesahne auf dem Kuchenboden verteilen, darüber das restliche Erdbeerpüree geben und glatt streichen. Die beiseitegelegten Erdbeeren halbieren oder in dünne Scheiben schneiden und den Kuchen damit garnieren. Den Kuchen im Kühlschrank in 2 Std. fest werden lassen.