

Rezept

## Wahnsinnig leckerer Erdbeerkuchen

Ein Rezept von Wahnsinnig leckerer Erdbeerkuchen, am 20.12.2025



### Zutaten

<b>150 g</b> Zwieback	<b>125 g</b> Butter
<b>500 g</b> Magerquark	<b>100 g</b> Zucker
<b>200 g</b> Sahne	<b>1 Päckchen</b> Sahnesteif
<b>3 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>500 g</b> Erdbeeren

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Den Zwieback in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Die Butter schmelzen, die Zwiebackbrösel mit der Butter mischen. Die Masse auf den Boden der Form fest drücken.

2. Quark mit 2 Päckchen Vanillezucker und Zucker cremig rühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter den Quark rühren. Die Creme auf dem Boden verteilen und im Kühlschrank für 3 Stunden kalt stellen.
- 
3. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren wie Dachziegel von außen nach innen auf die Creme legen und mit dem restlichen Vanillezucker bestreuen.