

# Blaubeer-Joghurt-Kuchen mit Erdnüssen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Die schnelle, kinderleichte Zubereitung auf kaltem Wege

## Zutaten

- Für den Boden:
  - 150g Butterkekse
  - 100g gehackte, ungesalzene Erdnüsse
  - 120g kalte Butter
  - 2 Päckchen Vanillezucker
- Für die Füllung:
  - 350 g Natur oder Bio Joghurt
  - 1/2 l geschl. Sahne
  - 120g Zucker
  - 12 Blatt Gelatine
  - 250-300g frische Blaubeeren
  - Saft einer 1/2 Zitrone
  - 4 cl Kroatzbeeren Likör

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Der Boden:

### Schritt3

Die Butterkekse in ein Küchentuch geben, einschlagen und mit einem Rollholz zerstoßen. Alles mit dem Vanillezucker, den Erdnüssen und der Butter glatt verarbeiten und in einer Spring-Form verteilen.

#### **Schritt4**

Die Füllung:

#### **Schritt5**

Die Blaubeeren waschen und im Küchenmixer mit dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser 5 min. einweichen, ausdrücken und erhitzen. (Das geht in der Mikrowelle ganz gut)

#### **Schritt6**

Heiß, unter ständigem Rühren zu den pürierten Blaubeeren geben; einige für die spätere Garnitur zurücklassen.

#### **Schritt7**

Anschließend den Bio Quark und den Likör dazu geben, etwas anziehen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten, locker, „fluffig“ unterheben.

#### **Schritt8**

Nunmehr gleichmäßig auf dem Boden geben und obenauf das zurück gelassene Blaubeer-Mark dünn verteilen.

#### **Schritt9**

1-2 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen und mit Sahnetupfern und einigen frischen Blaubeeren ausgarnieren.

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen **Tags:** blaubeeren

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blaubeer-joghurt-kuchen-mit-erdnuessen/>