



Gebackener Käsekuchen aus der Tasse mit Erdbeeren

Rezept für 4 Personen

Für den Kuchen:

3 Eier
100 g brauner Zucker
80 g Mehl
250 g Quark 40 %
150 g Crème Fraîche
1 Packung
Vanillezucker
Abrieb von 1 Zitrone
(Schale zum Verzehr
geeignet)
Prise Salz

Den Grill auf mittlerer Hitze ca. 180° C vorbereiten.
Die Eier mit Zucker aufschlagen, das Mehl unterrühren.
Quark, Crème Fraîche mit Zitronenabrieb, Vanillezucker,
Prise Salz vermischen und unter die Ei-Zucker- Mehl-
Masse rühren.
Die Masse in gebutterten Tassen füllen und für ca. 35
Minuten auf den Grill stellen mit geschlossenem Deckel.

Für die Erdbeeren.

400 g Erdbeeren
Saft von 1 Zitrone
2 EL
Erdbeermarmelade

Die gewaschenen Erdbeeren vom Grün befreien und je
nach Größe halbieren oder vierteln. Mit Zitronensaft und
Marmelade marinieren.
Den Käsekuchen vom Grill nehmen und die marinierten
Erdbeeren darauf verteilen

Kaffeetassen für den
Grill mit 30 g Butter
ausgepinselt

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental

Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR