

Oreo-Konfekt

Soooo, heute gibts wieder nen leckeren Käsekuchen. Dieses mal aber in etwas anderer Form... nämlich als kleine Würfel aufgespießt und mit frischen Beeren serviert. Dieses Rezept findet Ihr übrigens - neben anderen leckeren Ideen - ab Donnerstag auch beim bonprix Fashion- und Lifestyle-Blog 'mode&mehr'. Neulich war ich mit meiner Freundin bei einem schönen Frauenabend in einer Gemeinde hier in der Nähe, mit super Programm und einem gigantischen Fingerfood-Buffer. Zum Nachtisch durften wir unter anderem solche Käsekuchen-Spieße genießen und ich wusste sofort, dass sie bald hier auf dem Blog landen werden. Klein, cremig, fruchtig und super vorzubereiten - das perfekte Party-Food eben. Der Teig ist soooo schnell angerührt, das ist kaum der Rede wert. Ich hab sie noch mit Oreo-Keks kombiniert, wer das nicht mag oder grad keine da hat, kann sie einfach weglassen.



Zutaten (ca. 30 Stück):

- **2 Eier**
- **80 g Zucker**
- **1 TL geriebene Bio-Zitronenschale**
- **1 TL Zitronensaft**
- **2 EL Speisestärke**
- **750 g Magerquark**
- **200 g Creme fraiche**
- **4-6 Oreo-Kekse**
- **Beeren nach Belieben**

▪ Zahnstocher oder andere Party-Pieker

Eier mit Zucker, Zitronenschale und Saft mit dem Handrührgerät cremig rühren. Stärke, Quark und Creme fraiche zugeben, kurz einrühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Oreo-Kekse grob zerbröseln. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 20×20 cm) geben. Keksbrösel darauf verteilen, mit dem restlichen Teig abdecken und glatt streichen.



Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Ofen ausschalten, Backofentür öffnen, einen Holzkochlöffel darin einklemmen und den Kuchen so noch 10 Minuten ruhen lassen. Dann vollständig auskühlen lassen und einige Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.



Beeren waschen und putzen. Kuchen aus der Form heben, in kleine Würfel schneiden und die Beeren mit dem Zahnstocher dekorativ darauf platzieren. Gut gekühlt servieren!

Tipp:

- Meine Form ist eine kleine Kastenform. Ihr könnt aber genausogut einen Backrahmen auf die passende Größe einstellen oder einfach eine runde Springform nehmen, dann die Ränder abschneiden (und direkt vernaschen). Die Springform sollte ca. 22-24 cm Durchmesser haben. Wenn Ihr eine Form hab, bei der man den Boden nicht rausnehmen kann, lasst einfach das Backpapier an zwei Seiten etwas überhängen (s. Bild oben). So lässt sich der Kuchen nachher gut rausheben.



Dieser Beitrag entstand in freundlicher Zusammenarbeit mit dem bonprix Fashion und Lifestyle-Blog 'mode&mehr'.
