

Engadiner Walnusstorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Käse
Erdbeeren

* BODEN

1 tb Macadamianüsse
4 Vollkornbutterkekse
30 g Cornflakes
2 tb Honig; getrennte Verwendung

* FÜLLUNG

120 g Frischkäse, fettreduziert
65 g Magerquark
50 g milder Ziegenfrischkäse
2 ts Speisestärke
2 Eier (M)
1 unbehandelte Limette
- Schale und Saft
400 g Erdbeeren
1 ts Rohrzucker

* UND

6 Papierförmchen für Muffins
- ohne Form: 12 Stück

* QUELLE

-- vital 5/99
-- erfaßt: Petra Hildebrandt

Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen einer Muffinform setzen (oder je 2 Papierförmchen ineinandersetzen und mit Garn umwickeln - so bleiben sie in Form). Nüsse feinhacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.

Kekse und Cornflakes in einer Küchenmaschine zerkleinern. Mit Nüssen, 1 TL Honig [1 EL?] und 1 TL Wasser kneten, bis alles vermischt ist. Keksmischung als Boden in die Papierförmchen verteilen, gut andrücken.

Frischkäse, Quark, Ziegenfrischkäse, 1 EL Honig und Speisestärke verrühren. Eier trennen. Eigelb und Limettenschale unter die Käsemasse rühren. 300 g Erdbeeren putzen, kleinschneiden, unterheben. Eiweiß mit 1 TL Zucker steif schlagen, unter die Creme heben.

Papierförmchen mit der Käsecreme füllen. Muffinform auf die mit Wasser gefüllte Fettfanne des Ofens stellen. Bei 125 Grad (Umluft 100 Grad, Gas

Stufe 1) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden, Törtchen damit dekorieren.