

# Erdbeer-Cheesecake-Dessert

Ein frisches und fruchtiges Erdbeer-Dessert mit cremiger Käse-Sahne-Creme.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  20 Min.



## Zutaten:

### Marinierte Erdbeeren:

400 g Erdbeeren  
2 EL Limettensaft  
1 EL Zucker

### Käse-Sahne-Creme:

250 g Speisequark (Magerstufe)  
150 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Käse-Sahne-Creme

### Zum Verzieren:

einige Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie bereite ich ganz einfach ein Dessert mit frischen Erdbeeren zu?

## 1 Marinierte Erdbeeren

Erdbeeren waschen und putzen. Etwa 4 Erdbeeren halbieren und jeweils in der Mitte einen Keil herausschneiden, so dass ein Herz entsteht. Die übrigen Erdbeeren klein schneiden und mit dem Limettensaft und dem Zucker marinieren.

## 2 Käse-Sahne-Creme

Speisequark und Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

### 3 Verzieren

Marinierte Erdbeeren in etwa 4 Dessertgläser füllen. Käse-Sahne-Creme daraufgeben, mit Erdbeerherzen und Pistazien dekorieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

#### Tipps:

- Sie können die Dessertcreme statt mit 150 ml Milch **mit 200 ml Buttermilch** zubereiten.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	221 kcal 925 kJ	96 kcal 402 kJ
Fett	6,05 g	2,63 g
Ges. Fettsäuren	2,68 g	1,17 g
Kohlenhydrate	28,28 g	12,30 g
Zucker	22,16 g	9,64 g
Eiweiß	11,82 g	5,14 g
Salz	0,12 g	0,05 g