



# Schneller Beerenkuchen mit Minze und Basilikum

Zeit gesamt  
🕒 15min

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Erdbeeren	300 g
Himbeeren, frisch	100 g
Heidelbeeren, frisch	100 g
Bio Zitronen	1 St.
Minze, frisch	5 g
Basilikum, frisch	5 g
Honig	2 EL
Crème fraîche	200 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Rührteigboden	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Beeren waschen. Erdbeeren entstrunken und halbieren. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Minze und Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
2. In einem Topf Beeren mit 1 EL Honig und 1 EL Zitronensaft vermengen. Auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. erwärmen. Beeren leicht abkühlen lassen.
3. Währenddessen in einer Schüssel Crème fraîche mit Quark, Zitronenschale, 3 EL Zitronensaft und 1 EL Honig verrühren.
4. Creme auf dem Rührteigboden gleichmäßig verteilen. Beeren auf der Creme verteilen. Nach Belieben mit etwas Honig beträufeln und mit Minze und Basilikum dekorieren. Schnellen Beerenkuchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	209 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	10 g