

# Sommerlicher Eierlikör-Cheesecake mit Kokos und Beeren

## Zutaten

Für 10 Personen:

200 g Butterkekse  
50 g Mandeln fein gerieben  
60 g zerlassene Butter  
1 Prise Zimt  
1 Prise Meersalz  
abgeriebene Schale von 1 Biozitrone  
3 EL Zitronensaft  
500 g Quark  
300 g Frischkäse  
1 Pkg Vanillezucker  
120 g Kokosblütenzucker  
50 g Mehl  
4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Deko:

200 g Sahne  
2 TL Vanillezucker  
Kokosraspeln

## Zubereitung

Butterkekse in einem Gefrierbeutel fein zerstoßen, Mandeln ergänzen, 1 Prise Zimt und 1 Prise Meersalz dazu geben. Zitronensaft und Schale beifügen, zerlassene Butter hinein mischen. Geben Sie die Masse in eine mit Butter eingefettete Springform und stellen Sie diese 45 Minuten kalt.

Vermischen Sie Quark, Frischkäse, Mehl, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die abgeriebene Zitronenschale, Vanillezucker sowie den Kokosblütenzucker und rühren Sie alles cremig. Geben Sie die Eierlikörcreme auf den abgekühlten Boden in die Springform.

Stellen Sie die Springform in den vorgeheizten Ofen bei 170 Grad auf der 2. Schiene und backen Sie den Kuchen (45 Min.). Lassen Sie den Kuchen 2 Stunden auskühlen.

Stechen Sie mit einer runden Form einen kleinen Kreis aus. Jetzt wird die Sahne mit 2 Teelöffeln Vanillezucker angeschlagen, um den kleinen Kuchen damit zu begießen. Bestreuen Sie diesen anschließend mit Kokosraspeln und garnieren Sie ihn mit frischen Beeren wie Brombeeren, Heidelbeeren oder Erdbeeren.

Guten Appetit!



[Link zum Rezept: Sommerlicher Eierlikör-Cheesecake mit Kokos und Beeren](#)