

Zutaten für 10 Stücke:

500g Magerquark
500g Ricotta
6 Eier
200g Zucker
4 gestrichene El Speisestärke
Salz
1El abgeriebene Zitronenschale
1El weiche Butter
50g Kokosraspel
100g Heidelbeeren
100g Himbeeren
150g Erdbeeren
4El Puderzucker

Zubereitung:

Quark, Ricotta, Eier, Zucker, Stärke, 1 Prise Salz und Zitronenschale mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Boden und Rand mit Butter fetten und mit Kokosraspeln austreuen. Die Quarkmasse einfüllen. Beeren verlesen, die Erdbeeren längs vierteln und zusammen auf der Masse verteilen.

Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der unteren Schiene auf einem Rost 40-45 Min. backen. In der Form abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Diesen Kuchen kann man auch im Blech backen und in kleine Mundgerechte Stücke schneiden.

Wenn man etwas mehr Beeren kauft, die Restlichen Beeren vom Kuchen mit etwas Puderzucker und Zitronensaft marinieren und auf die kleinen Kuchenstücke geben

Für alle Gastgeber, die Ihre Gäste ganz ohne großen Stress verwöhnen möchten, hat Herr Hailer auch noch ein paar eigens kreierte Rezepte für Sie: Ricotta-Käsekuchen mit Beeren und Lachsspieße auf Gurkensalat

Zubereitung:

Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Limettensaft mit dem Honig, 2 EL Öl sowie 1 TL Sesamöl und Schalottenwürfeln verrühren. Sesam zur Vinaigrette geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gurken schälen, entkernen und schräg der Länge nach in dünne Scheiben hobeln. Gurke mit der Vinaigrette mischen und 15 Minuten ziehen lassen.

Dill und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln.

Dillspitzen fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Lachsscheiben abbrausen, gut trockentupfen, mit den Kräutern bestreuen. Die Lachsscheiben zu Schnecken eindrehen und jeweils 2 Stück auf einen Spieß stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Restliches Öl auf einem Backblech verteilen. Die Lachsspieße auf das Backblech legen und mit der Terriyakisauce beträufeln. Danach das Blech mit dem Fisch mit Klarsichtfolie abdecken und im vorgeheizten Backofen Ober-/Unterhitze 100°C ca. den Lachs 10 Minuten garen.

Den Gurkensalat in kleine Gläser füllen und die langsam gegarten Lachsspieße daraufsetzen.

Tipp: Lachsspieße, die geschnittene Gurke und die Marinade lassen sich wunderbar einen Tag zuvor herrichten. Man braucht dann nur noch den Lachs in die Backröhre schieben und die Gurken mit der Marinade vermischen und anrichten.

Zutaten für 4 Portionen

2 Schalotten
5EL Limettensaft
3EL flüssiger Honig
3EL Öl
1TL gerösteten Sesam
1TL geröstetes sesamöl
Salz und Pfeffer

500g Mini-Salatgurken
Bund Dill
Bund Schnittlauch

8 Scheiben Lachsfilet ca. 1 cm dick
4 Spieße
2EL Terriyakisauce

