



No Bake Himbeer-Kokos-Kuchen

Zutaten für eine Springform:

200g Vollkornkekse

80 g Butter

250 g Quark

250 g Frischkäse

3 EL Kokosflocken

2 Päckchen Vanillezucker

125 g Himbeeren (oder andere Früchte)



Zubereitung:

Die Kekse zu feinen Krümeln verarbeiten und mit der flüssigen Butter vermischen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Keksmasse darin verteilen und gut andrücken. Die Springform für 10 Minuten ins Gefrierfach stellen, so dass der Boden fest wird.

In der Zwischenzeit, Quark und Frischkäse cremig rühren und Kokosflocken und Vanillezucker hinzufügen.

Die Frischkäsemasse auf dem Keksboden verteilen, glatt streichen und die Himbeeren gleichmäßig darauf verteilen.

Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.