

# Erdbeer-Mandelkuchen

## Zutaten (ø 20cm)

2 Eiweiß  
50g Zucker  
Etwas Vanillezucker  
1 TL Speisestärke  
80g gemahlene Mandeln  
½ TL Backpulver  
4 EL Mandelblättchen

100g Sahne  
100g Quark  
30g Zucker  
Etwas Zitronensaft

1 Schale Erdbeeren



## Zubereitung

- 1) Für den Boden die beiden Eiweiße in eine Schüssel geben und mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Die Speisestärke, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Eiweißmasse heben.
- 2) Fettet die Springform und verteilt die Mandelblättchen auf dem Boden der Form. Gebt den Teig in die Form.
- 3) Backt den Boden im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft für etwa 15 Minuten. Lasst ihn abkühlen.
- 4) Schlagen die Sahne mit dem Zucker steif und hebt den Quark mit dem Zitronensaft unter die Sahne.
- 5) Wascht und schneidet die Erdbeeren. Verteilt die Sahne-Quark-Masse auf dem Mandelboden und gebt die Erdbeeren auf die Creme.