



Zubereitungszeit: ca. 20 Min. ohne Wartezeiten
vor dem Servieren kühlen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Erdbeer- Schichtkuchen vom Blech

ergibt ca. 16 Stücke



Zutaten:

300 g Butterkekse

für die Schokoschicht:

650 ml Milch
120 g Butter
180 g Nutella
80 g Weichweizengrieß

für die Erdbeerschicht:

500 g pürierte Erdbeeren
350 ml Wasser
100 g Zucker
90 g Stärkemehl
75 ml Wasser (zum Auflösen des Stärkemehls)

für die Joghurt Schicht:

700 ml Joghurt
200 ml Sahne
2 Päck. Vanillezucker
12 Blatt Gelatine
50 ml Wasser (zum Einweichen der Gelatine)

Für die Dekoration:
nach Wunsch geraspelte Schokolade
oder auch halbierte Erdbeeren

Zubereitung:

Einen quadratischen Backrahmen (ca. 28 cm Seitenlänge) mit Backpapier auslegen und den Boden vollständig mit Butterkekse auslegen.

Die Milch mit Butter, Zucker und Nutella zusammen in einem Topf erhitzen und den Grieß unterrühren. Das Ganze bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren zu einem Brei kochen.

Diesen Schokogrießbrei auf die Butterkekse in die Form füllen, eine zweite Schicht Kekse darauf geben und alles ca. 1 Std. auskühlen lassen.

Das Stärkemehl in ca. 75 ml Wasser auflösen. Die pürierten Erdbeeren, Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und das aufgelöste Stärkemehl unterrühren. Die Erdbeermasse unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen lassen und wenn sie eingedickt ist auf die zweite Schicht Butterkekse streichen und auskühlen lassen.

Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten. Joghurt, Sahne und Vanillezucker mischen. Die Gelatine mit ca. 2 Eßl. der Joghurtmasse angleichen und dann in die Joghurtmischung rühren. Die Masse über als dritte Lage über die Erdbeerschicht geben und den Kuchen mindestens drei Stunden, besser noch über Nacht, kalt stellen.

Eine herrlich erfrischende Erdbeervariation!