



Zutaten

- 6 Hühnereier
- 120 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Weizenmehl
- 300 g Frischkäse, bis 1 % Fett absolut
- 500 g Fettarmer Naturjoghurt, bis 1,8 % Fett
- 2 TL Zitronenschale, unbehandelt
- 300 g Obst

1. 3 Eier, 75 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker ca. 5 Minuten schaumig schlagen, Mehl unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ca. 26 cm Ø) geben und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180° C) auf mittlerer Schiene ca. 12–15 Minuten backen.
2. Frischkäse mit Joghurt, Zitronenschale, restlichem Zucker, restlichem Vanillezucker und restlichen Eiern schaumig schlagen. Die Creme auf dem ausgekühlten Boden verteilen und weitere 25–30 Minuten backen. Beeren verlesen und auf dem Kuchen verteilen.