

# Käsekuchendip mit süßen Tortillas

## Zutaten | 8 Portionen

### Käsekuchendip:

350 g	Frischkäse
150 g	griechischer Joghurt (10% Fett)
200 g	Speisequark (3,5% Fett)
250 g	selbstgemachter fester Vanillepudding
3 Spritzer	Zitrone
3 EL	Zucker

### Süße Tortillas:

50 g	Butter
200 g	Zucker
1 EL	Zimt
8 St.	Weizentortillas (20 cm Durchmesser)

Früchte nach Belieben (Blau-, Him-, Erdbeeren, Weintrauben, Apfel, Apfelsine, Mandarine, Kirschen, Khaki, Granatapfel, ...)

Zubereitungszeit: 15 Min., Wartezeit 2 Stunden

## Zubereitung:

- Frischkäse mit Zitronensaft und Zucker cremig rühren.
- Nach und nach Joghurt, Quark und Vanillepudding unterheben (keinen Schneebesen verwenden, da die Masse sonst zu flüssig wird).
- Die Käsekuchenmasse in eine Auflaufform füllen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Zucker und Zimt vermischen und auf einen flachen Teller geben.
- Die Butter schmelzen und die Tortilla von beiden Seiten mit der Butter bestreichen und in die Zimt-Zucker-Mischung drücken, so dass sie von beiden Seiten „paniert“ sind.
- Die Tortillas achteln und die entstandenen Ecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Vor dem Servieren mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.
- Die Früchte waschen, ggf. klein schneiden und auf dem Käsekuchendip anrichten.

---

## Tipp:

Der Dip kann hervorragend am Vortag zubereitet und auch über Nacht im Kühlschrank gelagert werden.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
266 kcal	11,6 g	33,1 g	7,17 g	78,3 mg