

IT'S  
SUMMER TIME



Sommer  
**Sonne**  
Grillgenuss

Gratis EBook

20  
Rezepte für  
deinen Cookit



# REZEPTE

**01 | TOMATEN-AVOCADO-FRISCHKÄSE**

**02 | KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER**

**03 | WILDKRÄUTERBUTTER**

**04 | TOMATENBUTTER**

**05 | AUBERGINEN DIP**

**06 | MÖRCHEN DIP**

**07 | CACIK - TÜRKISCHES ZAZIKI**

**08 | SWEET PEPPER AUFSTRICH**

**09 | SNACKSTANGEN**

**10 | BROTSALAT MIT FETA**

**11 | BULGURSALAT**

**12 | SCHNELLER KRAUTSALAT**

**13 | ERDBEER-GURKENSALAT**

# REZEPTE

**14 | TOMATENSALAT MIT BURRATA**

**15 | ERDBEEREN-KETCHUP**

**16 | FROZEN APEROL SPRITZ**

**17 | ERDBEER-BASILIKUM-EIS**

**18 | WASSERMELONEN EIS**

**19 | ERDBEER TIRAMISU**

**20 | ERDBEER-RHABARBER-CHEESEKCAKE**

# SOMMER, SONNE, GRILLREZEPE für deinen Cookit

Passend zu unserem Zoom Spezial "Sommer, Sonne, Grillgenuss" haben wir die vorgestellten Rezepte und noch ein paar mehr in diesem EBook zusammen gefasst!

Viele Rezepte enthalten einen Link + QR-Code. Damit könnt ihr das Rezept über die Home-Connect-App öffnen und auf euren Cookit laden.

Wir wünschen Euch ganz viel Freude beim Kochen mit eurem Cookit!

Vroni, Susanne & Yasin



IT'S  
SUMMER TIME

Sommer  
Sonne  
Grillgenuss

Schau gerne bei uns vorbei!

 @cookitlikevroni  
 @cookit\_kitchen  
 @susannes\_cookit\_world

FB-Gruppe: Bosch Cookit Fans Deutschland



# TOMATEN-AVOCADO-FRISCHÄSE

## ZUTATEN

- Handvoll Basilikum (ca. 8g)
- 50 g getrocknete Softtomaten
- 1 Avocado (weich)
- 300 g Frischkäse
- etwas Vanillesalz/ Salz
- Pfeffer

Menge reicht für ein großes Glas (440ml)

*Cookitlike Vroni*

## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.  
Basilikum und getr. Softtomaten in den Topf geben.

**Stufe 16 | 30 Sek.**

Mit dem Spatel nach unten schieben.

Avocado in Stücke, Frischkäse und etwas Salz + Pfeffer zugeben (je nach Würze der Tomaten erstmal vorsichtig - lieber nochmal abschmecken!).

**Stufe 10-12 | 30 Sek.**

Abschmecken, nochmal kurz vermischen lassen und in Gläser abfüllen.



[Rezept-Link](#)



# KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER

## ZUTATEN

- 250 g Butter
- ½ Stück Ackerknoblauch
- 3 EL Kräuterbuttergewürz  
z.B. von Ankerkraut

*Susanne Ebert*

## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

Knoblauch schälen und in den Cookit geben, auf **Stufe 14 | 15 Sek.** zerkleinern.

250g weiche Butter einwiegen, sowie das Kräuterbuttergewürz zugeben.

Alle Zutaten auf **Stufe 12 | 1 Min.** vermischen.

Vor dem Servieren mind. noch 10 Min. in den Kühlschrank stellen.

Die Kräuterbutter kann mit einer Spritztülle auf ein Backpapier verteilt und im Tiefkühler eingefroren werden. Portionsweise entnehmen und auftauen lassen.

[Rezept-Link](#)



# WILDKRÄUTERBUTTER

## ZUTATEN

- 80 g Kräuter wie z.B.
- 25 g Bärlauch
- 10 g Giersch
- 30 g Petersilie
- 15 g Basilikum
- 2-3 Stängel Thymian (oder mehr)
- 500 g weiche Butter
- 1 Bio Limette (Abrieb + Saft)
- Salz und Pfeffer

Die Kräuter können je nach Vorliebe und Saison verwendet werden.

*Cookitlike Uroni*

## ZUBEREITUNG

Kräuter waschen und abtropfen lassen (trocken schütteln). Thymian von den Stängeln streifen.

Universalmesser einsetzen. Kräuter in den Topf geben und zerkleinern.

**Stufe 18 | 30 Sek.**

Die Kräuter nach unten schieben. Weiche Butter, Limettenabrieb und Saft sowie Salz und Pfeffer zugeben.

**Stufe 14 | 30 Sek.**

Kräuterbutter abschmecken und gegebenenfalls nochmal vermischen lassen.

Die Kräuterbutter kann in Gläschen gefüllt oder Frischhaltefolie gewickelt werden.

Wer einen intensiveren Kräutergeschmack wünscht, verwendet etwas mehr Kräuter!



# TOMATENBUTTER

## ZUTATEN

- 120 g Getrocknete Tomaten in Öl
- 250 g Weiche Butter
- 4 Zehen Knoblauch
- 0,50 TL Chilliflocken
- 0,50 TL Salz
- 0,50 TL Pfeffer
- 3 Stück Stängel Basilikum

Susanne Ebert

## ZUBEREITUNG

Das Universalmesser einsetzen.

Knoblauchzehen schälen und in den Topf geben und auf **Stufe 15 | 10 Sek.** zerkleinern.

Zutaten nach unten schieben und 250 g weiche Butter in Stücken in den Topf geben. 3 Stängel frischen Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und zugeben.

1/2 TL Salz, 1/2 TL schwarzen Pfeffer und 1/2 TL Chilli-Flocken zugeben.

Den Deckel schließen, den Messbecher einsetzen und die Zutaten auf **Stufe 12 | 20 Sek.** vermengen.

Das Universalmesser entnehmen. Das Lebensmittel mit dem Spatel abstreifen.

Die Tomaten-Butter mit Basilikum garnieren und servieren.



[Rezept-Link](#)



# AUBERGINEN DIP

## ZUTATEN

- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Zehe Knoblauch
- 250 g Aubergine, in Stücke
- 30 ml Olivenöl
- 90 g Butter, in Stücke
- 120 g Tomatenmark
- 1 EL Basilikum, getrocknet
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Minze, getrocknet (optional)



## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

Zwiebel und Knoblauch in den Topf geben und auf **Stufe 14 | 5 Sek.** zerkleinern, mit dem Spatel Zutaten nach unten schieben und Auberginen dazugeben und nochmals auf **Stufe 14 | 5 Sek.** zerkleinern.

Das Öl dazu geben und auf **Stufe 3 | 140°C | ohne Messbecher | 5 Min.** dünsten.

Butter, Tomatenmark, Basilikum, Oregano, Minze (Optional), Salz, Zitrone und den Zucker einwiegen, auf **Stufe 3 | 90°C | ohne Messbecher | 6 Min.** weiter dünsten, abschmecken und warm oder kalt als Dip oder Brotaufstrich servieren.



[Rezept-Link](#)



# MÖRCHEN DIP

## ZUTATEN

- 300 g Karotten
- 2 EL Gehackte Mandel
- 200 g Tomatenmark
- 1 Stück rote Zwiebel
- 50 ml Olivenöl
- 2 TL Pizzagewürz
- 1 EL weißer Balsamico
- 3 Stück Basilikumstängel
- 1 Zehe Knoblauch (optional)

Susanne Ebert

## ZUBEREITUNG

Karotten schälen.

**Zerkeinerungsaufsatz** mit der Raspelscheibe, feine Seite, einsetzen und die Karotten auf **Stufe 7** zerkleinern.

Zerkeinerungsaufsatz entfernen, Karotten umfülle. Universalmesser einsetzen.

Zwiebel geputzt und halbiert (optional zusätzlich 1 Knoblauchzehe) in den Topf geben und auf **Stufe 14 | 10 Sek.** zerkleinern.

Zerkleinerte Lebensmittel nach unten schieben. Karotten, 2 EL Mandeln, 3 Stängel Basilikum in den Topf geben. 50 ml Olivenöl und 200 g Tomatenmark einwiegen.

1 TL Salz, 2 TL Pizzagewürz, 1 EL weißer Basilikum zugeben und auf **Stufe 16 | 20 Sek.** vermengen.

Lebensmittel nach unten schieben und erneut auf **Stufe 15 | 15 Sek.** zerkleinern.

In saubere Gläser umfüllen und bis zum Verzehr kühlen.

[Rezept-Link](#)



# CACIK – TÜRKISCHES ZAZIKI

## ZUTATEN

- 1 Salatgurke
- 1 Bund Dill
- 500 g Griechischer Joghurt 10%
- 4 Zehen Knoblauch
- 2 EL Olivenöl n.B.
- 1 TL weißer Essig
- 1 TL Salz

## ZUBEREITUNG

Die Gurke waschen, halbieren und in grobe Stücke schneiden.

Universalmesser einsetzen.

Dill in den Topf geben und auf **Stufe 18 | 30 Sek.** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und Vorgang wiederholen, beiseite stellen.

Die grob geschnittene Gurke in den Topf geben und auf **Stufe 18 | 6 Sek.** zerkleinern und in eine Schüssel geben. Mit dem Salz vermengen und 5 Min. ziehen lassen.

Knoblauch, Öl und Essig in den Topf geben und den Knoblauch auf **Stufe 18 | 30 Sek.** zerkleinern.

Die Gurkenstücke in einem Sieb leicht ausdrücken und in den Topf mit dem Joghurt und Dill geben. Die Zutaten auf **Stufe 10 | 5 Sek.** vermengen.

Das Zaziki umfüllen und im Kühlschrank für 2-3 Std. kalt stellen. Nach belieben mit frischer Minze garnieren und Olivenöl beträufeln.



[Rezept-Link](#)



# SWEET PEPPER AUFSTRICH

## ZUTATEN

- 200 g Frischkäse
- 1 Pck. Gefüllte Kirschpaprika
- 2 Prise(n) Pfeffer
- 2 TL Honig
- 1 TL Paprika edelsüß
- ¼ TL Chilipulver (je nach Schärfe)

## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

Alle Zutaten in den Topf geben und auf **Stufe 15 | 6 Sek.** zerkleinern.

Alles nach unten schieben, abschmecken und nach Belieben mit Chilipulver würzen. Noch einmal bei **Stufe 15 | 6 Sek.** alles gut vermengen und zerkleinern.

Umfüllen und vor dem Servieren kühlen.

*Susanne Ebert*



# SNACKSTANGEN

## ZUTATEN

- 275 ml Wasser
- 20 g Hefe frisch (1/2 Würfel) oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 15 g Zucker
- 450 g Weizenmehl 550er oder 405er
- 25 g Hartweizen Gries
- 15 g Öl
- 15 g Salz

### Topping

- 20 g Parmesan
- 1 TL Knoblauchsatz
- 1 TL Oregano
- 1 TL Zwiebelsatz oder andere Gewürze nach Wahl

### Außerdem

- 50 g Olivenöl

*Susanne Ebert*

## ZUBEREITUNG

Zerkleinerungsaufsatz mit der feinen Reibescheibe einsetzen, Parmesan auf **Stufe 9** zerkleinern und umfüllen.

Universalmesser einsetzen. Wasser einfüllen, Hefe zugeben und auf **Stufe 2 | 37°C | 2 Min.** verrühren.

Das **Automatikprogramm | Teig | Weiche Teige** starten. Restliche Zutaten für den Teig zugeben und vermengen.

In der Zwischenzeit Parmesan mit den Gewürzen und Kräutern vermischen.

Universalmesser entnehmen und den Teig mit dem **Automatikprogramm | Teig | Teig gehen lassen | 60 Min.** gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder Backmatte rechteckig (ca 15x35cm) ausrollen und anschließend in ca.12 etwa 3cm breite Streifen schneiden.

Auf ein Backblech oder einen Pizzastein legen. Mit dem Olivenöl bestreichen und im Anschluss mit der Gewürz-Käse-Mischung bestreuen. Abgedeckt weitere 30 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen: Umluft 200°C bzw. Ober-/Unterhitze | 220°C

Snackstangen ca. **10-15 Min.** backen.

[Rezept-Link](#)



# BROTSALAT MIT FETA

## ZUTATEN

- 1 Baguette vom Vortag
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Olivenöl
- 300 g Tomaten
- 1/2 Gurke
- 2 Paprika
- 20 g Olivenöl
- 40 g Apfelessig
- 1/2 kleine Zitrone (Saft)
- Salz, Pfeffer
- Fetakäse

*Cookitlike Vroni*

## ZUBEREITUNG

Baguette in Würfelstücke schneiden.

100 g Olivenöl in den Topf wiegen und die Baguettестücke zugeben.

**Manueller Modus - ohne Werkzeug mit offenem Deckel | 200 °C | 10 Min.**

anbraten. Dabei regelmäßig mit einem hitzebeständigen Spatel umrühren.

Durch den offenen Deckel kann die Feuchtigkeit besser abziehen und die Brotwürfel werden knuspriger. Der Deckel kann auch ganz abgenommen werden.

Die Zwiebel klein schneiden und zugeben. Unter rühren weiter anbraten.  
**180 - 200 °C | 2 - 3 Min.**

Tomaten, Paprika und Gurke in Stücke schneiden und in eine große Salatschüssel füllen.

Schüssel evtl. auf den Cookit-Topf stellen und nun 40 g Apfelessig, 20 g Olivenöl einwiegen und Zitronensaft zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchmischen.

Die Baguettewürfel kurz vor dem Servieren zugeben und unterheben. Den Feta zerbröseln und auf dem Salat verteilen.

Den Salat sofort servieren, damit die Brotwürfel schön knusprig bleiben.



# BULGURSALAT / KISIR

## ZUTATEN

- 250 g Bulgur, vorgegart
- 230 ml Wasser
- 40 g Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 50 ml neutrales Öl
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Chiliflocken (Pul Biber)
- 5 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 6 Stängel Minze
- 150 g Salatgurke, in grobe Stücke
- 100 g Spitzpaprika
- 100 g Tomaten, geviertelt
- 25 ml Zitronensaft
- 25 ml Granatapfelsirup, säuerlich (Nar ekşisi)



## ZUBEREITUNG

3D-Rührer einsetzen.

Wasser, Salz und Tomatenmark in den Topf geben und auf **Stufe 3 | 100°C | 5 Min.** aufkochen lassen.

Bulgur, Öl, Kreuzkümmel und Chiliflocken hinzugeben und auf **Stufe 5 | 50 Sek.** vermischen, in eine große Schüssel umfüllen und abkühlen lassen, zwischendurch mit einer Gabel auflockern.

Topf ausspülen und abtrocknen, der grüne Teil der Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und beiseite stellen, Universalmesser einsetzen.

Weißer Teil der Frühlingszwiebeln in Stücke in den Topf geben, Petersilie und Minze hinzugeben und alles auf **Stufe 14 | 7 Sek.** zerkleinern.

Salatgurke, Paprikastücke, Tomaten, Zitronensaft und Granatapfelsirup hinzugeben auf **Stufe 14 | 4 Sek.** zerkleinern.

Die Mischung mit den restlichen Lauchzwiebeln auf den abgekühlten Bulgur geben und vermischen, **30 - 60 Min. ziehen lassen.**

[Rezept-Link](#)



COOKIT  
KITCHEN

# SCHNELLER KRAUTSALAT

## ZUTATEN

- 1 Stück Weißkohl (mittelgroß)  
Rotkohl geht ebenso oder man mischt, das gibt ein optisch tolles Ergebnis
- 200 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 250 ml Kräuteressig
- 1 TL Pfeffer (oder etwa mehr)
- 1 TL Salz

*Susanne Ebert*



## ZUBEREITUNG

Den Weißkohl in ca 6 cm breite Spalten schneiden.

Den Zerkleinerungsaufsatz mit dünner Schneidscheibe einsetzen.

Die Weißkohlspalten durch den Einfüllschacht einfüllen und auf **Stufe 9** in dünne Scheiben schneiden. Wenn die Zutaten geschnitten sind, auf Pause drücken.

Den Zerkleinerungsaufsatz mit dünner Schneidscheibe entnehmen.

Den zerkleinerten Weißkohl in eine Salatschüssel mit Deckel umfüllen. Den Topf kurz auswischen, damit Kohlreste entfernt werden.

3 D-Rührer einsetzen.

200 ml Wasser, 150 g Zucker sowie 150 ml Sonnenblumenöl einwiegen. Auf **Stufe 5 | 98°C | 10 Min.** aufkochen.

250 ml Kräuteressig zugeben und nochmals auf **Stufe 5 | 97°C | 4 Min.** aufkochen.

Sud noch heiß über das Kraut gießen, Deckel der Schüssel sofort verschließen und alles durchschütteln.

Abkühlen und ca. 2 Std. ziehen lassen und im Anschluss mit Pfeffer und Salz abschmecken.

[Rezept-Link](#)



# ERDBEER-GURKENSALAT

## ZUTATEN

- 300 g Erdbeeren
- 1 Gurke
- 200 g Wassermelone
- 1 Bund frisches Basilikum
- 1 Limette
- 70 ml Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 Prise Chiliflocken
- 200 g Fetakäse
- 1 EL Balsamico-Creme
- Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, Grün entfernen und Erdbeeren halbieren.

Melone in mundgerechte Stücke schneiden.

Den **Zerkleinerungsaufsatz** mit der dünnen Wendescheibe einsetzen und die gewaschene Gurke in dünne Scheiben auf **Stufe 6** schneiden.

Gurken in eine Salatschüssel umfüllen und die Erdbeeren sowie die Melone dazu geben.

Universalmesser einsetzen. Blätter von den Minzstielen und Basilikum in den Topf geben und auf **Stufe 18 | 1 Min.** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.

Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspresen und in den Topf geben. 70 ml Olivenöl einwiegen. 1 TL Honig und 1 Prise Chiliflocken in den Topf geben und auf **Stufe 16 | 30 Sek.** vermengen.

Dressing über den Salat geben und mischen. 200 g Feta dazu bröseln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdbeer-Gurken-Salat mit Balsamico Creme beträufeln, Minze und Basilikumbblätter zur Garnitur darüber streuen und servieren.

[Rezept-Link](#)



# TOMATENSALAT MIT BURRATA

## ZUTATEN

- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g kleine Tomaten (Mix)
- 20 g Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 30 g Apfelessig
- 2 - 3 Burrata oder Mozzarella
- Oliven nach Belieben
- Basilikumpesto
- Balsamico-Crema

Dazu passt ein frisches

- Baguette

*Cookitlike Uroni*

## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

Zwiebel und Knoblauchzehe zerkleinern.

**Stufe 16 | 10 Sek.**

Universalmesser entnehmen, 3D Rührer einsetzen und zerkleinerte Masse nach unten schieben.

20 g Olivenöl einwiegen und alles andünsten lassen. Messbecher entnehmen.

**Stufe 3 | 140 °C | 3 Min.**

Tomaten (etwa die Hälfte halbiert) zugeben und kurz anbraten.

**Stufe 3 | 160 °C | 2:30 Min.**

Mit 30 g Essig über die Einfüllöffnung ablöschen und auf **Stufe 3** (ohne Temperatur) kurz vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Burrata, etwas Oliven, Basilikumpesto servieren und mit Balsamico-Crema garnieren. Dazu schmeckt frisches Baguette.

[Rezept-Link](#)



# ERDBEEREN-KETCHUP

## ZUTATEN

- 250 g Erdbeeren (TK geht ausserhalb der Erdbeezeit auch)
- 1 Stück Peperonie
- 40 g Tomatenmark
- 2 TL Apfelessig
- 65 g Gelierzucker 2:1
- 1 TL Sambal Olek
- 1 EL Wocestersauce
- 1 EL Sojasauce dunkel
- 2 EL Balsamico weiß
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Paprika scharf
- 3 Prisen Pfeffer schwarz
- ½ TL Salz

*Susanne Ebert*

## ZUBEREITUNG

Erdbeeren waschen und den grünen Strunk entfernen.

Universalmesser einsetzen.

Alle Zutaten in den Cookit geben und auf **Stufe 5 | 98°C | 12 Min.** einkochen. Dabei den Messbecher nur locker auflegen.

Messbecher fest einsetzen und auf **Stufe 18 | 1 Min.** pürieren.

Noch heiß in Gläser abfüllen.

Die angegebenen Zutaten ergeben ein großes Glas, es lohnt sich direkt die doppelte Menge zu machen

Gekühlt  
ca. 4 Wochen  
haltbar!

[Rezept-Link](#)



# FROZEN APEROL SPRITZ

## ZUTATEN

- 400 ml Orangensaft (Portioniert in Eiswürfelformen und eingefroren)
- 120 ml Aperol
- 240 ml Prosecco
- 300 g Eiswürfel

## ZUBEREITUNG

Crushmesser einsetzen.

Alle Zutaten in den Topf geben und auf **Stufe 18 | 12 Sek.** crushen.

In Gläser verteilen und sofort servieren



[Rezept-Link](#)



# ERDBEER-BASILIKUM-EIS

## ZUTATEN

- 60 g Puderzucker
- ½ Bund Basilikum, Blätter abgezupft
- 300 g tiefgekühlte Erdbeeren
- 100 g Joghurt (3,5% Fett)

## ZUBEREITUNG

Crushmesser einsetzen.

300 g tiefgekühlte Erdbeeren, 60 g Puderzucker und die abgezupften Blätter Basilikum in den Topf geben. Auf **Stufe 18 | 30 Sek.** zerkleinern.

100 g Joghurt einwiegen und die Zutaten mit dem Spatel nach unten schieben. Auf **Stufe 16 | 30 Sek.** cremig rühren.

Eis portionsweise sofort servieren,



[Rezept-Link](#)



# WASSERMELONEN EIS

## ZUTATEN

- 400 g Wassermelone
- 100 g Zucker
- 30 g Vanillezucker
- 100 ml Sahne

## ZUBEREITUNG

Wassermelone in grobe Stücke schneiden und für **mindestens 4 Stunden** einfrieren.

Crushmesser einsetzen.

Gefrorene Wassermelone, 100 g Zucker, 30 g Vanillezucker sowie 100 ml Sahne einwiegen.

Zutaten auf **Stufe 18 | 30 Sek.** zerkleinern.

Eis sofort servieren.



[Rezept-Link](#)



# ERDBEER TIRAMISU

## ZUTATEN

- 650 g Erdbeeren
- 60 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 125 ml Sahne
- 1 TL Vanillezucker
- 20 Stück Löffelbiskuit
- frische Minzen



## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

250 g Erdbeeren, 30 g Zucker und 1 TL Zitronensaft in den Topf geben und auf **Stufe 18 | 15 Sek.** zerkleinern.

Erdbeerpüree umfüllen und beiseite stellen.

Restliche Erdbeeren in Würfel schneiden.

250 g Mascarpone, 250 g Magerquark, 125 ml Sahne und 30 g Zucker einwiegen. Vanillezucker in den Topf geben und auf **Stufe 11 | 30 Sek.** vermischen.

Die Hälfte der Löffelbiskuits nebeneinander in eine Auflaufform legen und anschließend 1/3 der pürierten Erdbeeren darüber verteilen.

Mit der Hälfte der Mascarpone-Quarkcreme bestreichen und die Hälfte der Erdbeerwürfel darüber verteilen.

Die andere Hälfte der Löffelbiskuit drauf legen. 1/3 der pürierten Erdbeeren darüber verteilen und mit der zweiten Hälfte der Creme bestreichen.

Die restlichen Erdbeerwürfel darüber verteilen und mit dem letzten drittel Erdbeerpüree bestreichen. Mit Minzblättchen und Erdbeeren verzieren und zugedeckt **min. 6-8 Stunden** im Kühlschrank ziehen lassen, alternativ über Nacht in den Kühlschrank stellen.

[Rezept-Link](#)



# ERDBEER-RHABARBER-CHEESEKAKE

## ZUTATEN

- 600 g Frischkäse
- 150 g Erythrit (100 - 110 g Zucker)
- 40 g Vanillepuddingpulver (1 Pck.)
- 2 Eier
- 130 ml Sahne
- 80 g Rhabarber in Stückchen
- 80 g Erdbeeren halbiert (+ 100g für die Deko)

Kleine Springform (19cm) + Frischhaltefolie

Da Erythrit eine geringere Süßungskraft als Zucker / Xylit hat, muss bei Verwendung anderer Süßungsmittel die Menge reduziert werden!

*Cookitlike Vroni*

## ZUBEREITUNG

Rhabarber waschen und in Stückchen schneiden. 80 g gewaschene Erdbeeren ohne Grün halbieren.

Universalmesser einsetzen. 600 g Frischkäse, 150 g Erythrit, 40 g Vanillepuddingpulver und 130 ml Sahne in den Topf wiegen. 2 Eier zugeben und alles vermischen lassen.

**Stufe 10 | 1 Min.**

Messer entnehmen und die Masse nochmal mit einem Silikonspatel durchmischen.

Frischkäsesmasse in eine Springform (19 cm) geben und mit Rhabarber & Erdbeeren belegen. Etwas Frischhaltefolie über die Form spannen und mit einem Gummi befestigen.

Form in den Dampfgaraufsatz (großer Garraum) geben und zur Seite stellen. Den Topf abspülen.

Nun 1,8 L Wasser in den Topf geben und das Automatikprogramm Dampfgaren – hohe Dampfindensität – starten und die Zeit auf **1 Std. (+/- 5 Min.)** einstellen.

Den Cheesecake entnehmen, Folie entfernen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren belegen.

[Rezept-Link](#)



# IMPRESSUM

Dieses EBook stehen in keiner Verbindung zu der Marke Bosch | BSH und Cookit. Die Markennamen werden lediglich als Bestandteil der Rezepte und Zubereitung verwendet.

**Die Rezepte wurden von uns im Cookit zubereitet.  
Dennoch können sich trotz  
sorgfältiger Prüfung Fehler eingeschlichen haben.  
Dir ist etwas im EBook aufgefallen? Du hast Fragen  
oder Anmerkungen? Schreib uns gerne!**

## Autoren & Kontakt (Herausgeber)

### **Veronika Engelhardt - CookitlikeVroni**

EMAIL: [vroni@chiemseeblog.de](mailto:vroni@chiemseeblog.de) | Handy: 01520 56 55 642

WEBSITE: [chiemseeblog.de](http://chiemseeblog.de) ([Impressum](#))

### **Yasin Schwederski - Cookit Kitchen**

EMAIL: [Yasin.Schwederski@cookit-kitchen.de](mailto:Yasin.Schwederski@cookit-kitchen.de) | Handy: 0152 54 19 02 21

WEBSITE: [www.cookit-kitchen.de](http://www.cookit-kitchen.de)

### **Susanne Ebert - Susannes Cookit World**

EMAIL: [susanne.ebert@icloud.com](mailto:susanne.ebert@icloud.com) | Handy: 0151 54 65 05 04

Texte, Rezepte, Fotos, Layout und Satz, Styling:

Veronika Engelhardt, Yasin Schwederski, Susanne Ebert



**Die Rezepte & Texte habe wir nach bestem Wissen und  
Gewissen zusammengestellt und verfasst. Wir  
übernehmen keine Haftung für Fehler im Text/in der  
Zubereitung. Für mögliche Schäden wird ebenfalls keine  
Haftung übernommen. Bitte stets auf die  
Bedienungsanleitung und Hinweise der kochenden  
Küchenmaschine achten.**

Urheberrecht: Die veröffentlichten Rezepte und Bilder  
in diesem EBook sind urheberrechtlich geschützt.

Eine Reproduktion ist (ohne Genehmigung) nicht  
erlaubt.

IT'S  
SUMMER TIME

Sommer  
Sonne  
Grillgenuss



Schau gerne bei uns vorbei!

@cookitlikevroni

@cookit\_kitchen

@susannes\_cookit\_world

FB-Gruppe: Bosch Cookit Fans Deutschland

