

Erdbeerkäsekuchen

Die leckere Alternative zu Rosinen im Käsekuchen.

Ein feines Rezept für einen leckeren Erdbeer-Käsekuchen zum selberbacken. Der klassische Käsekuchen hat sehr viele Fans. Diese Variante des Käsekuchens mit frischen Erdbeeren überzeugt durch den fruchtigen Geschmack.

Zutaten

- FÜR DEN BODEN:
- 250 g Mürbeteigplätzchen
- 75 g Butter
- FÜR DIE CRÉME:
- 500 g Sahnequark
- 1 Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 30 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 250 g reife Erdbeeren
- 200 g Erdbeergelee
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

- Mürbeteigplätzchen zerkrümeln und mit der Butter mischen. Eine Springform einfetten und die Bröselmischung gleichmäßig darin verteilen und festdrücken.
- Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und mit Quark, Zucker und gesiebt Mehl mischen. Nach und nach die Eier, zum Schluss das Eigelb unterrühren. Die Quarkmasse auf den Bröseln verteilen und etwa 45 Minuten in dem auf 160°C vorgeheizten Backofen backen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen.
- Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe vierteln oder achteln und auf dem Käsekuchen verteilen.
- Erdbeergelee zusammen mit dem Zitronensaft in einem Topf aufkochen, gleichmäßig über die Erdbeeren gießen und den Kuchen für 1 Stunde kalt stellen. Dann den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/erdbeerkaesekuchen/>