

# Erdbeer-Käse-Sahneschnitten

Ein cremiger Blechkuchen mit Erdbeeren für die Kaffeetafel im Sommer

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Backpapier

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Käse-Sahne-Torte

100 g weiche Margarine oder Butter

3 Eier (Größe M)

### Füllung:

400 g Erdbeeren

200 g kalte Schlagsahne

500 g Speisequark (Magerstufe)

### Belag:

etwa 600 g Erdbeeren

2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack

6 gestr. EL Zucker

500 ml Wasser

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Blech glatt verstreichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 18 Minuten**

Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

### ③ Füllung:

Erdbeeren waschen und putzen, davon 200 g pürieren. Übrige Erdbeeren fein schneiden. Sahne steif schlagen. Mischung für die Füllung, Dekorzucker (liegen der Backmischung bei) und Erdbeerpüree mit einem Schneebesen glatt rühren. Zuerst den Quark und dann die Erdbeerstückchen unterrühren. Sahne unterheben. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden auf das gesäuberte Blech stürzen und das Backpapier abziehen. Die Masse auf dem Boden glatt streichen und Kuchen etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

### ④ Belag:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten auf den Belag legen. Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, vorsichtig über die Erdbeeren geben und erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Blechkuchen auch in einem Backrahmen zubereiten.