

Erdbeer-Käsekuchen

Cremiger Käsekuchen mit Erdbeeren, Mascarpone und weißer Schokolade

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Crunch-Boden:

60 g Butter

200 g Vollkorn-Butterkekse

60 g gehackte Walnüsse

Füllung:

250 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

250 g Erdbeeren

500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

2 Eier (Größe M)

50 g Zucker

Zum Verzieren:

etwa 16 Erdbeeren

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Kekse in einen großen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und mit einem Teigroller zerbröseln. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Crunch-Boden:

Butter mit Keksbröseln und Walnüssen gut vermischen, auf dem Springformboden verteilen und andrücken. Form bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.



3 Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mascarpone mit Eiern und Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Abgekühlte Kuvertüre unterrühren und die Erdbeerviertel unterheben. Füllung auf dem Boden verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Minuten

Nach der Backzeit den Ofen ausschalten und den Kuchen darin erkalten lassen.

4 Verzieren:

Erdbeeren waschen. Kuvertüre mit einem Sparschäler in Späne hobeln. Den Kuchen aus der Springform lösen und auf eine Platte geben. Mascarpone glatt rühren und auf dem Kuchen verstreichen. Erdbeeren und Schokospäne darauf verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen schmeckt gut gekühlt besonders lecker!

