

Käsekuchen mit Erdbeeren

Das beste Rezept für einfachen Käsekuchen mit Erdbeeren – so gelingt der Kuchen mit Mürbeteig, Quark und frischen Erdbeeren garantiert.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

1 Backm. Dr. Oetker Käsekuchen
100 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Quarkmasse:

150 g Butter
3 Eier (Größe M)
500 g Speisequark (Magerstufe)
300 g Joghurt

Erdbeer-Belag:

500 g Erdbeeren
75 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
1 EL gehackte Minze
Apfelsaft oder Weißwein
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 gestr. EL Zucker

Wie backe ich einen Käsekuchen mit Erdbeeren?:

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Butter oder Margarine und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streuseln mit Hilfe eines Esslöffels auf dem Boden der Springform verteilen und zu einem Boden andrücken. Übrige Streuseln zu einem glatten Teig verkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Teigrolle als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein 2 cm hoher Rand entsteht.



3 Quarkmasse zubereiten:

Butter zerlassen. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) und Dekorzucker (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben. Eier, Quark und Joghurt hinzufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu einer glatten Masse verrühren. Zerlassene Butter auf niedrigster Stufe unterrühren. Die Masse in die Form geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.

4 Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erst dann den Kuchen mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen.

5 Erdbeer-Belag zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, halbieren oder in Scheiben schneiden, mit Puderzucker, Zitronensaft und Minze vorsichtig mischen und etwa 1 Std. durchziehen lassen. Kuchen auf eine Tortenplatte legen, Tortenring darumstellen. Dann die Erdbeeren auf ein Sieb geben, Saft dabei auffangen. Erdbeeren auf dem abgekühlten Käsekuchen verteilen. Erdbeersaft evtl. mit Apfelsaft oder Wein auf 250 ml auffüllen. Aus Tortenguss, Zucker und der abgemessenen Flüssigkeit nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten, auf die Erdbeeren geben und erkalten lassen. Dann den Tortenring lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Erdbeeren können auch ungezuckert auf den Kuchen gegeben werden. Dann den Tortenguss nur mit Wasser und Zucker zubereiten.
- Den Käsekuchen mit Erdbeeren mit geschlagener Sahne servieren.

