

Käsekuchen mit Herz

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach ein cremiger Käsekuchen mit fruchtiger Herzdekoration zum Muttertag.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Kakao
75 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
75 g Butter

Käsekuchen-Füllung:

400 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
1 gestr. EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
2 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

2 - 3 EL samtiger Erdbeer-
Fruchtaufstrich

Wie backe ich einen Käsekuchen mit Herz zum Muttertag?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 12 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springform auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen.

- 3 Den Rest des Teiges zu einer Rolle formen und zu einem etwa 2 cm hohen Rand und am Boden andrücken.

4 **Käsekuchen-Füllung zubereiten:**

Frischkäse, Crème fraîche, Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Gustin und Eier in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren. Frischkäsemasse vorsichtig auf dem Boden verteilen. Den Käsekuchen fertig backen.

Backzeit: etwa 40 Min.

- 5 Kuchen in der Springform auf einen Kuchenrost stellen, nach 10 Min. den Springformrand lösen und entfernen. Käsekuchen mit Herz erkalten lassen.

6 **Verzieren:**

Fruchtaufstrich glatt rühren und in einen kleinen Gefrierbeutel oder Einwegspritzbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und 2 Tropfen so nebeneinander spritzen, dass die Spitzen zusammen die Herzspitze ergeben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Käsekuchen mit halbsteif geschlagener Vanille-Sahne servieren.
- Nach Belieben die Käsekuchen-Füllung statt mit Zitronenschale mit 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebener Orangenschale verfeinern. Zum Verzieren samtigen Johannisbeer-Fruchtaufstrich verwenden.

