





Käsekuchen mit Obstbelag

Ein fruchtiger Käsekuchen mit gemischtem Obst

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Streuselteig:

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

Quark-Belag:

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

Obstbelag:

etwa 500 g gemischtes Obst, z.
B. Erdbeeren oder Pfirsiche aus
der Dose
200 g kalte Schlagsahne

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
Fett
2 EL Zucker
Backpapier
250 ml Weißwein
2 EL Dr. Oetker gehackte
Pistazien

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Streuselteig:

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 Streusel mit Hilfe eines Esslöffels auf dem Boden der Springform verteilen und zu einem Boden andrücken. Übrige Streusel zu einem glatten Teig verkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Rolle auf den Teigboden legen und so an den Rand drücken, dass ein 2 cm hoher Rand entsteht.



3 Quark-Belag:

Butter zerlassen. Mischung für den Belag in eine Rührschüssel geben. Quark, Joghurt und Eier zufügen. 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 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Obstbelag:

Obst vorbereiten (putzen oder abtropfen lassen, klein schneiden). Sahne steif schlagen. Den Kuchen mit knapp der Hälfte der Sahne bestreichen und mit den Früchten belegen.

5 Guss:

Tortenguss mit Zucker und Wein nach Packungsanleitung zubereiten. Guss mit Hilfe eines Esslöffels auf den Früchten verteilen und mit Pistazienkernen bestreuen. Den Kuchen in den Kühlschrank stellen.

6 Vor dem Servieren mit Hilfe eines Tafelmessers den Springformrand lösen und entfernen und den Kuchen vom Springformboden lösen. Die übrige Sahne dazureichen.

