



## KLASSISCHER KÄSEKUCHEN MIT ERDBEEREN

## **Zutaten:**

Für eine 24 cm-Springform

Für den Mürbeteig: 180 g kalte Butter 80 g Zucker 1 Ei 1 Prise Salz Mark einer halben Vanilleschote 300 g Mehl

Für die Creme:
500 g Magerquark
500 g Sahnequark (20%)
160 g Zucker
80 g Mehl
Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
Mark einer Vanilleschote
1 Prise Salz
5 Eier
190 g Buttermilch
100 g geschmolzene Butter

## Zum Garnieren:

1 Pkt. roter Tortenguß 50 ml Holunderblütensirup 400 g Erdbeeren

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Mürbeteig zu einem glatten Teig verkneten und 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Springform fetten und mit Paniermehl bestäuben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und in die Springform legen. Dabei einen 7 cm hohen Rand formen. Rand begradigen und Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf der mittleren Schiene 15 min. blindbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen.

Quark, Zucker, Mehl, Zitronenschale, Vanillemark und Salz mit dem Schneebesen eines Rührgerätes verrühren. Eier und Buttermilch nach und nach unter Rühren hinzugeben, zum Schluß die Butter unterrühren. In die Springform füllen. Ca. 60 min. goldbraun backen. In der Form auskühlen lassen, danach im Kühlschrank komplett erkalten lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben sowie Viertel schneiden. Auf den Kuchen legen. Holunderblütensirup mit Wasser auf 250 ml auffüllen, mit dem Tortenguß-Pulver verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Den Guss esslöffelweise zügig über die Erdbeeren verteilen.