



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.