

Käsekuchen mit Erdbeere

(ein kleiner Kuchen 16 cm)



Bröselboden

60 g Löffelbiskuits

40 g Butter

Käsekuchenmasse

65 g Erdbeeren

2 Eier

75 g Zucker

185 g Quark

75 ml Milch

25 ml Öl

1 Pkg Pudding Vanille

Zitronenabrieb



Erdbeersoße:

85 g Erdbeeren

25 g Zucker

So geht's

Löffelbiskuits zerkleinern und mit geschmolzener Butter übergießen. Zu einer Masse verkneten und auf dem Boden einer mit Backpapier belegten Springform verteilen. Gut festdrücken und ca. 1 h im Kühlschrank kühlen.

Käsekuchenmasse herstellen. Zuerst die Erdbeeren vorbereiten. Waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Zur Seite stellen. Eier trennen und das Eiweiß sehr steif schlagen. Quark mit der Milch und dem Öl, sowie dem Puddingpulver verrühren. Eigelb, Zucker dickschaumig aufschlagen und unter die Quarkmasse rühren. Das Eiweiß unterheben und die Erdbeere zuletzt unterrühren.

Auf den Bröselboden geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 min bei 175 °C (Ober- Unterhitze) backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken.

Auskühlen lassen und dann erst aus der Form lösen.

Erdbeeren mit dem Zucker pürieren.

Käsekuchen mit Puderzucker bestäuben und gemeinsam mit der Soße servieren.