

Erdbeer-Käsekuchen

Teig:

225 g Butter, weich

120 g Zucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

Quarkmasse:

4 Eier

1 Pck. Vanillezucker

100 g Zucker

750 g Sahnequark

1 Pck. Vanillepuddingpulver

$\frac{1}{4}$ Zitrone, Abrieb davon

80 g Sahne

Zum Belegen:

1-1,5 kg Erdbeeren

2 Pck. roter Tortenguss



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Teig zu Streuseln verkneten.
(im TM: **20 sek./Stufe 4**)

Den Teig im gefetteten großen Ofenzauberer verteilen.

Für die Quarkmasse Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren
(im TM: **5 min./Stufe 5**)

In der Zwischenzeit Schale von $\frac{1}{4}$ Zitrone mit der Zester in eine Elfe reiben.
Sahne mit dem Sahnequick innerhalb von Sekunden steif schlagen.

Quark, Puddingpulver und Zitronenschalenabrieb einrühren.
(im TM: **20 sek./Stufe 4**)

Sahne mit dem Spatel unterheben. Die Quarkmasse mit dem kleinen Streicher über den Teig verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene
ca. 45-50 min backen, danach auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und je nach Geschmack halbieren, vierteln oder ganz lassen.
Auf dem abgekühlten Käsekuchen verteilen. Tortenguss nach Anleitung herstellen, über die Erdbeeren vergießen und fest werden lassen. Der Kuchen schmeckt am besten gut gekühlt.