Käsekuchen mit Erdbeeren

Mit diesem unkomplizierten Rezept für den köstlichen Käsekuchen mit Erdbeeren kann man sich und seinen Gästen den Tag versüßen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

250 g	Mehl
100 g	Zucker
125 g	Butter
1 Stk.	Eigelb
250 g	Topfen
100 g	Zucker
4 Stk.	Eier
1 Stk.	Zitrone
1 Packung	Vanillepuddingpulver
260 ml	Schlagobers
520 g	Erdbeeren
1 Packung	Tortenguss
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Käsekuchen mit Erdbeeren** zuerst das Mehl in eine große Schüssel sieben. Das Ei trennen, den Dotter zum Mehl geben. Zucker und weiche Butter ebenfalls zufügen und die Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten (am besten mit dem Knethaken des Rührgeräts). Eine Springform mit 26 Zentimetern Durchmesser mit Backpapier belegen und den Teig hineindrücken.

2. Den Ofen auf 180 Grad einstellen. Den Topfen in eine Schüssel geben. Eier, Zitronenschale, Zitronensaft und Puddingpulver zufügen und alle Zutaten gut verrühren. Das Schlagobers in einer separaten Schüssel steifschlagen und unter die Topfenmasse heben. In die Form geben und glattstreichen. Für etwa 55 Minuten in den Ofen stellen (auf die zweitunterste Schiene). Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Erdbeeren verlesen, waschen, putzen und abtropfen lassen. Große Beeren halbieren oder vierteln. Die Erdbeeren auf dem abgekühlten Boden verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, kurz abkühlen lassen und über den Erdbeeren gleichmäßig verteilen.

Tipp

Zum Käsekuchen mit Erdbeeren passt frisch geschlagenes Schlagobers, mit der cremigen Füllung schmeckt er aber auch einfach pur.