

Erdbeer-Frischkäse-Streuselkuchen

Das Rezept für den Erdbeer-Frischkäse-Streuselkuchen ist schön erfrischend und grade an warmen Tagen ein absolutes Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

1 Stk. Backform

Für den Teig

220 g Mehl

120 g Butter (kalt)

80 g Zucker

1 Stk. Ei

Für die Creme

200 g Frischkäse

200 g Sauerrahm

1 Stk. Ei

60 g Zucker (oder nach Geschmack)

1 Packung Vanillezucker

1 Spritzer Zitronensaft

200 g Frische Erdbeeren

Zubereitung

1. Für den **Erdbeer-Frischkäse-Streuselkuchen** zuerst den Teig herstellen. Dazu das Mehl, die Butter in Würfel, den Zucker und das Ei in eine Schüssel geben und mit den Knetbacken des Mixers verkneten.

2. Danach die Masse nochmals mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, in etwas Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
4. Dann den Frischkäse, mit dem Sauerrahm, dem Ei, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zitronensaft verrühren.
5. Jetzt den Teig dem Kühlschrank entnehmen und mittig halbieren.
6. Anschließend eine Hälfte des Teiges in eine ausgefettete Form (15x23cm) geben und darin auswalken. Dabei einen daumenbreiten Rand von ca. 2-3 cm an den Seiten hochziehen. Parallel den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
7. Nun die Frischkäsecreme in die Form geben.
8. Darauf dann die Erdbeerstücke verteilen.
9. Zum Schluss den restlichen Teig in kleine Stücke Zupfen und gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Der Kuchen sollte nun ca. 40 Minuten im Ofen goldbraun backen. Bis zum Anschnitt sollte der Kuchen ganz auskühlen.

Tipp

Der Erdbeer-Frischkäse-Streuselkuchen sollte stets leicht gekühlt gelagert werden.