Erdbeer-Käsekuchen

Dieses Rezept glänzt auf jeder Kaffeetafel: Der Erdbeer-Käsekuchen ist nicht nur ein optisches, sondern auch ein kulinarisches Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h

Zutaten

	Butter (für die Form)

Keksboden

1 Packung	Butterkekse
4 EL	Nutella
4 EL	brauner Zucker
2 EL	Kakaopulver

Erdbeersauce

500 g	Erdbeeren
100 g	Zucker
8 Blätter	Gelatine

Frischkäse Masse

450 g	Frischkäse
100 g	Staubzucker
1 Stk.	Vanilleschote
100 ml	Erdbeersauce
250 g	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **Erdbeer-Käsekuchen** die Butterkekse (mit Hilfe einer Küchenmaschine) grob zerbröseln und mit Butter, Nuss-Nougat-Creme, Zucker und Kakaopulver mischen. So lange mixen, bis eine saftige, leicht feuchte Masse entsteht.

2. Eine Springform mit einem Durchmesser von 24 cm mit etwas Butter einfetten. Die Keksmasse in die Form geben und einen kleinen Rand hochziehen. Rundherum andrücken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

3. Erdbeeren waschen und putzen, mit Zucker und der gleichen Menge Wasser wie Zucker in einen Topf geben und auf kleiner Flamme erhitzen. Kochen lassen, bis die Erdbeeren weich sind, dann mit dem Mixer fein pürieren. Gelatine in die Erdbeersauce rühren und beiseite stellen.

4. Frischkäse mit Zucker verrühren. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. In etwa 100ml der Erdbeersauce zu dem Frischkäse geben und alles sorgfältig verrühren. Schlagobers halb steif schlagen und unterheben. Auf dem Keksboden verteilen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Herausnehmen, wenn die Frischkäsemasse fest geworden ist. Die übrige Erdbeersauce darauf gießen und glatt streichen. Den Käsekuchen mit einem scharfen Messer von der Form lösen, bevor der Ring geöffnet wird.

Tipp

Ist die Erdbeersauce während der Wartezeit zu fest geworden, kann sie vor dem Auftragen auf dem Erdbeer-Käekuchen noch einmal kurz erhitzt und dann im Kühlschrank abgekühlt werden. Den Käsekuchen mit Erdbeeren garnieren.