



Erdbeer-Käsekuchen



- Schwierigkeitsgrad: mittel
- Zubereitungszeit: 100 Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

Für den Teig:

- 150 g Weizenmehl
- 0,5 TL Backpulver
- 1 Ei, klein
- 75 g Zucker
- 75 g weiche Butter

Für die Füllung:

- 600 g Der Sahnige
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille
- 300 g Erdbeeren
- 30 g Maisgrieß
- 2 EL Rohrzucker

Zubereitung

Für den Teig:

Mehl mit Backpulver mischen und mit den übrigen Zutaten zu einem Streuselteig verarbeiten. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) fetten, die Streusel darauf verteilen, zu einem Boden leicht andrücken und einen etwa 3 cm hohen Rand formen.

Für die Füllung:

Exquisa Der Sahnige Natur, Zucker, Eier, Zitronensaft und Puddingpulver Vanille verrühren. Dann die Erdbeeren waschen, entstielen, pürieren und mit Grieß und Rohrzucker verrühren. Die Frischkäsemasse zur Hälfte in die Springform füllen und die Hälfte der Erdbeermasse darauf verteilen. Übrige Frischkäsemasse auf die Erdbeercreme geben und den Rest der Erdbeermasse esslöffelweise darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C etwa 70 Minuten backen.

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.



Der Sahnige