

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 19.05.2023

Käsekuchen mit Keksboden und Erdbeeren

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Keksboden:

150 g Kekse und Brösel gemischt
80 g weiche Butter
40 g Zucker
1 Prise Salz

Für die Käsekuchenmasse:

85 g Butter
600 g Doppelrahmfrischkäse
200 g Quark
140 g Schlagsahne
4 Eier (Größe M)
Abrieb einer halben Bio-Zitrone
1 TL Zitronensaft
180 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3-4 Prisen Salz
40 g Speisestärke

Für den Erdbeerguss:

4 Blatt Gelatine
300 g Erdbeeren
50 ml Wasser
1 El Zucker

Für die Dekoration:

200 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Sahnefestiger
500 g Erdbeeren
Abrieb einer Bio-Zitrone

Außerdem:

Springform (∅ 26 cm)
Backpapier
Spritzbeule mit Sterntülle

Zubereitung:

1. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Keksboden** die Kekse im Blitzhacker fein zerbröseln.
3. Butter, Zucker und 1 Prise Salz zufügen und im Blitzhacker zu einem Teig verarbeiten.
Tipp: Wer keinen Blitzhacker besitzt die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln. Dann mit den übrigen Zutaten verkneten.
4. Teigmasse in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.
Tipp: Die Teigmasse lässt sich einfach mit dem Boden eines leeren Wasserglases in der Form andrücken.
5. **Für die Käsekuchenmasse** Butter in einem kleinen Topf zerlassen und von der Kochstelle nehmen.



6. Frischkäse, Quark und Schlagsahne in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine verrühren.
7. Eier, Zitronenschale und -saft zugeben und unterrühren.
8. Zucker, Vanillezucker, 3-4 Prisen Salz und Stärke mischen und unterrühren. Zuletzt die abgekühlte, noch flüssige Butter unterrühren.
9. Käsekuchenmasse in die Form geben. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 30 Minuten backen.
10. Ofenhitze auf 150 Grad reduzieren und weitere 15 Minuten backen.
11. Inzwischen **für den Erdbeerguss** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, trockentupfen und entkelchen.
12. Erdbeeren halbieren oder vierteln. Erdbeeren, Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben und mit einem Schneidstab pürieren.
13. Erdbeermischung unter Rühren aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Gelatine ausdrücken und unter die Erdbeeren rühren.
14. Fertiggebackener Käsekuchen auf ein Gitter stellen, Erdbeermischung auf dem Kuchen verteilen und den Käsekuchen in der Form auskühlen lassen.
15. **Für die Dekoration** die Sahne in einen Rührbecher geben. Vanillezucker und Sahnefestiger zufügen und mit den Quirlen des Handrührers steifschlagen.
16. Sahne in eine Spritzbeule mit Sterntülle geben und als runde Tupfen auf dem kalten Kuchen verteilen.
17. Erdbeeren waschen, trockentupfen und entkelchen. Erdbeeren in Scheiben schneiden und dazwischen legen. Zitronenabrieb über die Torte verteilen.