



## Erdbeer-Käsekuchen

---

Etwas schwierigeres Rezept: Blindgebackener Mürbeteig-Boden mit Rotweingelee, Frischkäsecreme und frischen Erdbeeren. Kühlschranktorte.

### Zutaten:

---

180g Mehl  
65g Puderzucker  
100g Butter  
1 Eigelb

250ml kräftigen Rotwein  
einen halben Teelöffel Agra-Agar  
einen halben Teelöffel gemahlenden Zimt  
40g Zucker

4 Blatt weiße Gelatine  
2 Eigelb  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone  
100g Zucker  
1 Prise Salz  
125ml Milch  
250g Sahne  
250g Frischkäse (20% Fett i.Tr.)

500g Erdbeeren  
Kakaopulver

Erbsen oder Linsen zum Blindbacken  
Bachtrennpapier  
Frischhaltefolie

### Zubereitung

---

Mehl auf ein Backbrett sieben, Puderzucker, Butter und Eigelb zugeben. Mit einem Messer die Zutaten kleinhacken und schnell zu einem Mürbeteig verkneten. Dem Teig in Folie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Boden einer 24cm-Springform mit Backpapier auslegen, Rand etwas einfetten. Teig auf 27cm Durchmesser ausrollen und in die Springform legen. Hochstehenden Rand von etwa 1,5cm festdrücken. Boden mit Backpapier abdecken und die Erbsen als Ballast für das Backpapier einschütten.

Den Boden für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) blindbacken. Den Boden in der Form auskühlen lassen, dann Backpapier und Ballast-Erbsen herausnehmen.

Für das Rotweingelee werden 3 Eßlöffel Rotwein mit Agra-Agar verrührt. Restlicher Rotwein mit Zimt und



Zucker erhitzen und anschließend den gelösten Agar-Agar einrühren. 2 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und abkühlen.

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Ein paar einzelne ganze Erdbeeren für die Deko aufbewahren. Den vorgebackenen Boden mit abgetropften Erdbeeren belegen. Die Erdbeeren mit dem Rotweingelee abdecken. Das Gelee mit einem Eßlöffel auch zwischen die Erdbeeren verteilen. Den Kuchen für 30-40 Minuten in den Kühlschrank stellen bis das Gelee fest wird.

Gelantine im Wasser einweichen. Eigelb, Zitronenschale, Zucker, Salz und Milch im heißen Wasserbad mit einem Holzlöffel zu einer Creme verrühren. Die Eigelb-Creme vom Wasserbad nehmen und die ausgedrückte Gelantine darin auflösen.

Die gekühlte Sahne steif schlagen. Frischkäse mit der Eigelbcreme verrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Den Boden aus dem Kühlschrank nehmen und die Frischkäsemasse auf dem Gelee verteilen und glatt streichen.

Den Käsekuchen für weitere 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen damit die Frischkäseschicht erstarren kann. Kurz vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, mit Kakao bestäuben und mit den einzelnen Erdbeeren dekorieren.