



Erdbeer-Quark-Kuchen

Fruchtiger Käsekuchen mit Erdbeerdeckel, Rezept für eine 24cm-Springform.

Zutaten:

Für den Teig:

250g Mehl
125g Butter
100g Zucker
1 Eigelb

Für den Belag:

250g Quark
100g Zucker
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (Kochpudding)
abgeriebene Schale einer Zitrone
4 Eier
250g Sahne
500g Erdbeeren

1 Päckchen roter Tortenguß

Zubereitung

Mehl mit Butter, Zucker und Eigelb zügig zu einem Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig für 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine 24cm Springform fetten und den Boden und den Rand der Springform mit dem Teig auslegen. Teig am Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 10 Minuten backen.

Den Quark mit Zucker, Puddingpulver, Zitronenschale und Eiern verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Quark-Füllung auf dem Boden füllen und glattstreichen. Den Kuchen dann für eine Stunde backen. Fertig gebackenen Kuchen etwas abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Anschließend die Erdbeeren halbieren und auf die Quarkmasse verteilen. Den Tortenguß nach Vorschrift zubereiten und die Erdbeeren damit überziehen.