



## Erdbeer-Käsekuchen-Schnitten

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 3 Std., 25 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std., 5 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 150 g Weizenmehl
- 75 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 TL, gestr. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise(n) Salz
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 250 g Quark 20%
- 2 Ei(er)
- 100 g Frischkäse
- ½ Pck. Vanillepuddingpulver
- ½ Zitrone(n), (Bio), Saft und abgeriebene Schale davon
- 500 g Erdbeeren
- 25 g Zucker
- 1 Pck. Tortenguss, rot
- 250 ml Flüssigkeit (halb Wasser, halb Apfelsaft)

### NÄHRWERT

Calories: 4116 kcal

Serving Size: 1

Erdbeeren belegt werden.

### ZUBEREITUNG

Ein Backblech (Springform) 24 cm x 24 cm einfetten.

Für den Knetteig Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter hinzufügen und alles rasch zu einem Teig kneten. Sollte der Teig kleben, in eine Folie wickeln, eine Zeit lang kalt stellen.

Den Teig in die Springform geben und glatt drücken. Den Backofen (Ober-/Unterhitze 180 °C, Umluft 160 °C) vorheizen.

Für den Belag die Butter mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Zucker und Eier unterrühren. Frischkäse, Quark, Puddingpulver, Zitronensaft und -schale hinzufügen. Die Zutaten zu einer glatten Masse verrühren. Die Quarkmasse auf den Teig streichen und die Springform in den Herd geben. Den Kuchen 35 - 40 Minuten backen. Danach auf einen Kuchenrost setzen und erkalten lassen.

Für den Belag die Erdbeeren halbieren und die Erdbeerhälften auf den Kuchen legen. Aus dem Tortengusspulver, Zucker, Wasser und Apfelsaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen. Den Guss fest werden lassen.

Der Kuchen kann schon einen Tag vorher gebacken werden und erst bevor er serviert werden soll, mit den