



## Erdbeer-Käsekuchen

### **Zutaten:**

#### *Für den Teig:*

250 g Mehl  
125 g Butter  
1 Prise Salz  
20 g Zucker  
10 g Vanillezucker  
1 Ei

#### *Für den Belag:*

1.000 g Quark (Halbfettstufe - 20%)  
500 g aromatische Erdbeeren  
200 g Zucker  
Vanillemark von 1 Schote Bourbon-Vanille  
20 g Speisestärke zum Andicken des Erdbeermarks  
1 Prise Salz  
5 Eier  
40 g Speisestärke  
40 g Hartweizengrieß  
2 TL Backpulver

### **Zubereitung:**

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig kneten und mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, danach die Form auslegen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Das Erdbeermark in einem Topf mit dem Zucker, dem Vanillemark und dem Salz kurz aufkochen und mit der mit etwas Wasser angerührten Stärke abbinden (nochmal kurz aufkochen). Die Erdbeermasse zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

Den Quark in eine große Rührschüssel geben, einen Großteil der Erdbeermasse (ca. 100 ml) aufbewahren, um den Kuchen damit zu überziehen, unterrühren. Die Eier zugeben und langsam das Stärke-/Gries-/Backpulvergemisch einrühren.

In die Form geben und bei 160° Celsius ca. 60 Minuten backen.

Wichtig: Die Tür des Backofens frühestens nach 50 Minuten öffnen!!!

Den Kuchen im Ofen auskühlen lassen und nach dem Lösen aus der Form mit der restlichen Erdbeermasse überziehen.

*Tipp: Leckere, fruchtige Variante des klassischen Käsekuchens.*