Rezept

# Erdbeer-Cheesecake

Ein Rezept von Erdbeer-Cheesecake, am 28.04.2024

## Zutaten

- **1** Bio-Zitrone
- **6** Eigelb (M)
- **500 g** Schmand
- **100 g** Weichweizengrieß
- **500 g** Erdbeeren
- Fett für die Form
- **1** Vanilleschote
- **500 g** Magerquark
- **225 g** Zucker
- **4** Eiweiß (M)
- **1 EL** Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Den Rand und den Boden der Form einfetten. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Eigelbe mit Quark, Schmand, 100 g Zucker, Grieß, Vanillemark, 1 EL Zitronensaft und Zitronenschale in einer Schüssel verrühren. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

2. Eiweiße steif schlagen, übrigen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee dickcremig ist. Behutsam unter die Quarkmasse heben. In die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Den Kuchen mit Backpapier abdecken und bei 150° (Umluft 140°) weitere 20 Min. backen. Den Ofen ausschalten und den Kuchen bei leicht geöffneter Ofentür ca. 30 Min. ruhen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Die Erdbeeren abspülen, trocken tupfen und putzen. Die Hälfte mit Puderzucker und übrigem Zitronensaft pürieren und durch ein Sieb streichen. Die übrigen Beeren vierteln und auf dem Kuchen verteilen. Das Erdbeerpüree kurz vor dem Servieren über die Erdbeeren gießen.