

Rezept

Cheesecake mit Erdbeeren

Ein Rezept von Cheesecake mit Erdbeeren, am 19.04.2024

Zutaten

200 g TK-Erdbeeren	300 g Mürbeteiggebäck (z. B. Butterkekse oder Cookies)
100 g weiche Butter	1/2 Limette
50 g Mehl	850 g Sahnequark
200 g Zucker	4 Eier
2 Eigelb	2 Blatt weiße Gelatine
300 g reife Erdbeeren	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 RECHTECKIGE FORM (20 X 30 CM; CA. 6 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal

Zubereitung

1. Die Form mit Backpapier auslegen. Die TK-Erdbeeren auftauen lassen. Für den Boden das Gebäck in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Brösel und Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verkneten. Die Bröselmischung auf den Boden der Form drücken. Den Backofen auf 160° vorheizen.
2. Den Saft der Limettenhälfte auspressen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Quark, Zucker und Limettensaft dazugeben und alles mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Zuerst die Eier nach und nach unterrühren, dann die Eigelbe einzeln unter die Quarkmasse rühren. Die Masse auf der Bröselmischung verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 140°) ca. 45 Min. backen. Den Cheesecake herausnehmen und in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.
3. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die aufgetauten Erdbeeren in einen Topf geben, aufkochen, 2-3 Min. kochen lassen und durch ein feines Sieb drücken. Die Gelatine ausdrücken und in dem warmen Erdbeersaft auflösen. Die frischen Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig auf dem Cheesecake verteilen. Das Erdbeerpüree über die Erdbeerwürfelchen gießen und den Kuchen 2-3 Std. kalt stellen.