

Rezept

# Cremiger Käsekuchen mit weißer Schokolade und Erdbeeren

Ein Rezept von Cremiger Käsekuchen mit weißer Schokolade und Erdbeeren, am 28.11.2023

## Zutaten

### Für den Boden

- 120 g Weizenmehl (alternativ: Dinkelmehl)
- 40 g Zucker
- 70 g vegane Butter (alternativ: vegane Margarine)
- 1-2 EL Sojadrink

### Für den Belag

- 180 g Margarine
- 150 g Zucker
- 1 1/2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 500 g pflanzlicher Skyr (Vanille; oder Skyr-Alternative natur)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g vegane weiße Schokolade
- 200 g Erdbeeren

### Für die Sauce

- 300 g Erdbeeren
- 1 TL Zitronensaft (Bio)
- 3 gehäufte EL Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal, 32 g F, 6 g EW, 62 g KH

## Zubereitung

### Boden

1. Mehl, Zucker, vegane Butter und Sojadrink zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten und abgedeckt mindestens 15 Min. kühl stellen.

---

### Belag

2. Inzwischen die Margarine schmelzen und etwas abkühlen lassen, mit Zucker und Puddingpulver verquirlen. Skyr und Vanilleextrakt unter die Masse rühren. Die Schokolade grob hacken und die Hälfte unter die Skyr-Masse rühren. Die Erdbeeren waschen und putzen, 4-5 Erdbeeren beiseitelegen, den Rest vierteln.

---

### Fertigstellung

3. Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig kurz durchkneten, auf dem Boden der Springform gleichmäßig verteilen und festdrücken. Ein Drittel der Erdbeeren darauf verteilen und die Käsemasse daraufgießen. Den Käsekuchen im Ofen (Mitte) in 45-50 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, in der Form abkühlen lassen.

---

### Für die Erdbeersauce

4. Die Erdbeeren waschen, putzen und mit Zitronensaft und Puderzucker in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer zu einer Sauce pürieren.
- 

### **Anrichten**

5. Auf den Tellern jeweils etwas Erdbeersauce locker verteilen und je 1 Stück Käsekuchen darauflegen. Die Erdbeersauce über den Kuchen gießen. Die restlichen Erdbeeren samt Grün halbieren. Die Teller mit den Erdbeerhälften und den übrigen Schokoladenstücken dekorieren. Alternativ die Erdbeersauce auf den ganzen Kuchen gießen, mit Schokolade und Erdbeeren dekorieren und auf den Tisch stellen.