

Rezept

Erdbeer-Käsekuchen

Ein Rezept von Erdbeer-Käsekuchen, am 09.06.2026

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Orangensaft
2 EL Kakaopulver	150 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver	3 Eier
100 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
500 g Quark	Saft von ½ Zitrone
100 g Sahne	1 1/2 EL Grieß
1 kg Erdbeeren	Saft von ½ Zitrone
1 Päckchen Tortenguss klar	2 EL Zucker
Fett für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Für den Teig die Eier mit dem Zucker dickcremig schlagen. Öl und Orangensaft dazugeben. Kakao mit Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 20 Min. vorbacken.
2. Für die Quarkmasse die Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Quark unterrühren. Zitronensaft, Sahne und Grieß untermischen und die Masse vorsichtig von außen nach innen auf den vorgebackenen Boden geben. Kuchen in 20-25 Min. fertig backen. Kuchen auskühlen lassen.
3. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und gut abtropfen lassen. Auf dem Kuchen verteilen. Den Zitronensaft mit Wasser auf ¼ l auffüllen. Aus Zitronenwasser, Tortenguss und Zucker den Guss anrühren, über die Erdbeeren geben und erstarren lassen. Kuchen im Kühlschrank aufbewahren.