



KÄSEKUCHEN MIT ERDBEEREN

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Backstabil



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BODEN

200 g Butterguetzli, zerbröseln

100 g Butter, flüssig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

60 g Butter, weich

120 g Zucker

3 Eigelb

500 g Quark 20 % Fett

1 Pkg. [packerl] Vanillepuddingpulver

1 TL Zitronenschale

3 Eiweiss

FÜR DEN BELAG

400 g Erdbeeren

100 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden Keksbröseln mit Butter verkneten. In die gefettete Springform drücken, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. 20 Minuten kalt stellen.
3. Für die Füllung Butter mit Zucker gut verrühren. Eigelb dazugeben und die Masse gut aufschlagen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Vanillepuddingpulver und Zitronenschale dazugeben und gut vermischen. Butterabtrieb unterheben.
5. Eiweiss steif schlagen und unter die Topfenmasse heben.
6. Masse in die Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.
7. Für den Belag 3 große Erdbeeren zum Dekorieren vierteln und beiseite legen. 200 g Erdbeeren mit 100 g Puderzucker pürieren. Restliche Erdbeeren würfelig schneiden und mit dem Erdbeerpüree vermischen. Erdbeerpüree auf den Kuchen geben und mit Erdbeerviorteln ausdekorieren.