Käsekuchen trifft auf Schokorührteig mit frischen Erdbeeren



Zutaten Teig

- 125 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (S)
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 20 g Kakaopulver
- 2 EL Milch

Zutaten Füllung

- 1 kg Quark (20%)
- 5 Eier (M)
- 180 g Zucker
- 2 TL Vanille Paste
- 1 PK Vanille-Puddingpulver

Außerdem

- 300 g Erdbeeren zum Belegen

Zubereitung

- Butter, Zucker und die Prise Salz cremig aufschlagen.
- Eier nacheinander unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Kakao auf die Masse sieben und mit einem Teigspachtel unterheben.
- Zum Schluss, die Milch unterrühren.
- Den Rührteig in eine gebutterte und bemehlte Springform füllen und glatt streichen.
- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Quark, Eier, Zucker, Vanille Paste und Vanille-Puddingpulver mit einem Handmixer verrühren, auf den vorbereiteten Boden verteilen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180° C für ca. 50 -60 Minuten backen. Tipp: Sollte der Käsekuchen zu stark bräunen, den Kuchen nach 40 Minuten mit Backpapier abdecken.
- Nach dem Backen, die Backofentüre einen Spalt breit öffnen und den Käsekuchen darin vollständig auskühlen lassen.
- Den Käsekuchen vor dem Servieren aus der Form lösen und evtl. mit frischen Erdbeeren belegen oder mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 1 Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 50–60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©