



Erdbeer-Käse-Kuchen

Der Käsekuchenteil

500 g Magerquark
4 Eier
180 g Zucker
1 Priesse Salz
50 g gerade eben geschmolzene Butter
100 g Mehl T45
Abgeriebene Zitronenschale
Saft von einer halben Zitrone

Zubereitung

Den Quark mit den Eiern, dem Zucker und em Salz ca. 10 min. mit dem Rührgerät aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und einrühren. Zitronenschale und Saft hinzufügen, am Ende die lauwarme Butter unterrühren.

Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen, den Ofen auf 150° Umluft vorheizen. Die Masse in die Springform gießen ggf. glattstreichen und die Springform in den Ofen schieben. Nach 15 min. die Temperatur auf 140° reduzieren. Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 75 min..

Der Biskuitteig

2 Eier
1 Eßl. Wasser
75 g Zucker
100 g Mehl
1 gestrichener Teel. Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Eier zusammen mit Wasser, Salz und Zucker dickschaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und vorsichtig unterheben.

Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen und den Teig in einer Springform ca. 35 min. backen.

Fertigstellung

Den ausgekühlten Biskuitboden umdrehen und mit erwärmter Aprikosenmarmelade bestreichen. Den Käsekuchen ebenfalls umdrehen und möglichst genau darauf setzen.

Dann den Kuchen mit Erdbeeren belegen und entweder mit rotem Johannisbeergelee oder Tortenguss überziehen.

Den Rang ebenfalls mit Aprikosenmarmelade einstreichen und mit gerösteten Mandelplättchen verzieren. Zum Schluss über die Erdbeeren gehackte Pistazien streuen.