

Strawberry Cheesecake



Zutaten:

Springform (26 cm)

Für den Teig:

200 g Mehl

100 g Butter

1 Ei

80 g Zucker

1 Tütchen Vanillezucker

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise Salz



Für die Füllung:

50 g Zucker

5 Eiweiß

5 Eigelb

1 Tütchen Vanillezucker

750 g Magerquark

150 g Crème fraîche

30 g Speisestärke

Saft einer ½ Zitrone

geriebene Zitronenschale (möglichst ungespritzte Zitronen verwenden)

Für die Soße:

250 g Tiefkühlerdbeeren

1 TL Speisestärke

1 EL Zucker

Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem Teig kneten und diesen dann 30 Minuten kalt stellen.
Ungefähr 2/3 des Teiges in der Springform auf dem Boden ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, und den restlichen Teig zu einem Rand in der Springform formen.
2. Für die Füllung das Eiweiß von dem Eigelb trennen und zusammen mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Im nächsten Schritt das Eigelb mit dem restlichen Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Quark, Zitronensaft, Crème fraîche und die Speisestärke zu der Eigelb-Mischung hinzufügen und etwa zwei Minuten weiter schlagen.
Anschließend den Eischnee locker unterheben, die Quarkmasse in die vorbereitete Backform füllen und bei 180°C (Ober – Unterhitze) auf der unteren Stufe des Ofens 40 Minuten backen.
3. Für die Soße die Erdbeeren auftauen, einige für die Dekoration zur Seite legen und die Restlichen pürieren. Speisestärke und Zucker dazu geben. Den Kuchen, sobald er abgekühlt ist, aus der Form nehmen und die Erdbeersoße darüber gießen.
4. Für die Dekoration die Erdbeeren zusammen mit Minzblättchen auf dem Strawberry Cheesecake anrichten. Fertig!



Tipp: Besonders gut passt hierzu der Strawberry- Cheesecake Tee von Meßmer! Einfach aufgießen und zusammen mit dem leckeren Kuchen besondere Genussmomente wahr werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten