

FRÄNKISCHE TAPAS



Käsekuchen mit Erdbeeren

Zutaten:

für den Mürbteig:

200 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
1 Eigelb
1 EL Vanillezucker
Eine Messerspitze Backpulver

für die Käsefüllung:

300 g Magerquark
100 g Zucker
60 g Butter
1 TL Speisestärke
2 Eier
1 Eiweiß
1/2 unbehandelte Zitrone
1 Päckchen Tortenguss

ca. 300 g Erdbeeren zum Belegen

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Mürbteig einen geschmeidigen Teig kneten und anschließend in einer Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Quark gut abtropfen lassen und die Eier in Weiß- und Gelbei trennen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eigelbe hinzufügen und die Zitronenschale hineinreiben. Zusammen mit dem Zitronensaft und dem

Quark verrühren. Jetzt die Eiweiße steif schlagen und mit der Speisestärke

unter die Quarkmasse heben. Eine ausgefettete Backform mit dem Mürbteig auslegen und dabei einen hohen Rand bilden. Die Quarkmasse einfüllen und den Kuchen auf der unteren Schiene bei 180° C ca. eine Stunde backen.

Ist der Kuchen abgekühlt, kommt er aus der Form und wird mit den Erdbeeren bedeckt. Zum Schluss kommt Tortenguss über die Erdbeeren.