

Erdbeer-Käsekuchen

(mit Schönegger Almbutter, Frischkäse und Topfen)

Zutaten:

Mürbteig:

- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 120 g Almbutter
- 1 Ei

Füllung:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 600 g Bauern-Frischkäse
- 250 g Topfen
- 1 Pck. Vanillepulver

Belag:

- 400 g Erdbeeren
- 1 Pck. Tortenguss (weiß)
- 250 ml Johannisbeer-Nektar



Zubereitung:

1. Als erstes aus allen Teigzutaten ein Mürbteig herstellen. Für den Boden 2/3 des Teiges auf einer gefetteten Springform verteilen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und flach ausrollen. Diese anschließend am Rand der Form leicht andrücken und in der Form für ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Für die Füllung die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Anschließend den Bauern-Frischkäse und den Topfen mit dem Puddingpulver einrühren. Die Creme dann auf den Teig geben und für 50 bis 60 Min. bei ca. 180 °C backen.
3. Für den Belag die frischen Erdbeeren waschen und je nach Größe klein schneiden und den abgekühlten Käsekuchen damit belegen.
4. Als letztes den Tortenguss mit dem Nektar nach Packungsanweisung zubereiten und über die Erdbeeren geben.

Guten Appetit!