

Käsekuchen mit Erdbeeren

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Dinkel-Butterkekse
- 100 g weiche Butter 500 g Quark
- 400 g griechischer Joghurt / fetter Joghurt
- 4 Eier
- 1 Zitrone
- 0,5 TL Salz



Zubereitung

Vorbereitungszeit: 20 Min. | Koch-/Backzeit: 60 Min. | Gesamtzeit: 80 Min.

VORBEREITUNG:

Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backpapier auf den Boden einer Springform (26 cm) spannen.

SCHRITT 1: Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerdrücken. Die Butter schmelzen, zu den Kekskrümeln geben und untermischen. Die Keksmischung auf dem Boden der Springform verteilen und fest andrücken.

SCHRITT 2: Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale in Zesten abziehen. Mit Quark, Joghurt, Eiern und Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren.

SCHRITT 3: Die Quarkmischung gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen. Im heißen Ofen (Mitte) eine Stunde backen. Danach den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

SCHRITT 4: Inzwischen für das Topping die Erdbeeren waschen und putzen. 10 Erdbeeren abnehmen und in Scheiben schneiden, den Rest mit einem Stabmixer fein pürieren.

SCHRITT 5: Die Erdbeerscheiben kreisförmig auf dem Käsekuchen verteilen. Das Erdbeerpuree darüber gießen und das große Schlemmen kann beginnen. So ein Kuchen macht Edda Erdbeere froh!

Idee: freche Freunde.de

Ist du auch so gerne Erdbeeren?

Die kann man gerade in der Umgebung von Freiburg selber pflücken. Zum Beispiel vor Opfingen. Das Gute beim Selberpflücken ist, dass es weniger kostet wie im Geschäft und man kann schon mal tüchtig genießen beim Ernten.

Opfingen ist ein Ortsteil von Freiburg und wenn ihr über die Opfinger-Brücke nach Weingarten radelt und dann immer geradeaus fahrt, kommt hinter dem Wald bald auf der rechten Seite das Erdbeerfeld.