

# Käsekuchen mit Erdbeeren

Zutaten | 12-16 Stücke (Springform Ø 22 cm)

	<b>Teig</b>
200 g	Mehl
120 g	Butter
1	Ei
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
	<b>Belag</b>
40 g	gemahlene Mandeln
400 g	Quark
400 g	Saure Sahne
400 g	Erdbeeren
50 g	Speisestärke
4	Eier
80 g	Zucker
2 EL	Vanillezucker
etwas	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 40 Min., Backzeit: 60 Min.

## Zubereitung:

- Den Backofen auf auf 180°C Ober- Unterhitze vorheizen.
- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.
- Für den Teig Mehl, Butter, Ei, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- Den Teteig auf dem Boden der Springfomr drücken.
- Die Mandeln gleichmäßig auf den Boden streuen.
- Erdbeeren waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.
- Saure Sahne mit Quark, 40 g Speisestärke, Eier, Zucker und Vanillezucker glatt rühren.
- Die Erdbeeren mit der restlichen Stärke vermengen, unter die Quarkmasse heben und auf den Boden geben.
- Im Ofen ca. 1 Stunde backen, gut auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 153 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
349 kcl	23 g	25 g	11 g	85,9 mg