

## Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Freitag, den 24.04.2020

### Käsekuchen mit frischen Erdbeeren

Für ca. 12 Stücke

#### Zutaten:

##### Für den Boden:

50g Haferflocken  
50g Kokosflocken  
50g gemahlene Mandeln  
80g Reismehl  
5 EL flüssiges Kokosöl  
1 EL Honig

##### Für die Quarkmasse:

4 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
200g Zucker  
40g Weizenmehl (Type 405)  
1 Pck. Vanillepuddingpulver  
500g Quark  
250g Frischkäse  
250g Schmand  
Saft von 2 Bio-Zitronen  
100ml Milch  
200ml Sahne

##### Für den Guss:

500g Erdbeeren  
1 Pck. Vanillezucker  
2 Blatt Gelatine

#### Zubereitung:

1. Für den Käsekuchen den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten.
2. Für den Boden in einer Rührschüssel Haferflocken, Kokosflocken, gemahlene Mandeln, Reismehl, Kokosöl und Honig vermischen und den Teig in die Springform drücken. Den Boden ca. 15 Minuten im Backofen vorbacken.
3. Zum Backen der Quarkmasse den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Für die Quarkmasse Eier, Salz und Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Puddingpulver vermischen. Quark, Frischkäse, Schmand und Zitronensaft dazurühren und alles unter die Eimasse rühren. Milch zugeben, Sahne aufschlagen und unter die Quarkmasse heben.



5. Die Quarkmasse auf dem vorgebackenen Kuchenboden gleichmäßig verteilen und im Backofen ca. 60 Minuten goldbraun backen. Dabei nach 20 Minuten den Rand mit einem Messer einschneiden, damit er nicht reißt. Den Kuchen kurz weiterbacken, dann aus dem Ofen nehmen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze herunterschalten und den Kuchen wieder in den Ofen schieben. Weitere 10 Minuten backen bis er wieder etwas hoch geht. Danach den Kuchen wieder aus dem Ofen nehmen, dann setzt sich die Käsemasse ein bisschen ab. Nun noch einmal den Käsekuchen weitere 20 Minuten in den Ofen schieben und fertig backen, bis der Käsekuchen in der Mitte nicht mehr „wackelig“ ist.
6. Den Käsekuchen auskühlen lassen.
7. Für den Guss 200 g Erdbeeren putzen, pürieren, durch einen Sieb streichen und Vanillezucker zugeben.
8. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in einem Topf unter Rühren auflösen und unter das Püree rühren. Das Püree abkühlen lassen.
9. Das abgekühlte Püree auf dem Käsekuchen gleichmäßig verstreichen. Die restlichen 300 g Erdbeeren putzen, vierteln und auf dem Kuchen verteilen.

**Nährwerte:** Pro Stück: Kcal: 494, KJ: 2069, E: 15 g, F: 30 g, KH: 37 g,