

Käsekuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Erdbeer-Topping

Zutaten

Eierlikörkuchen Backwettbewerb Frühling "C. N. Käsekuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Erdbeer-Topping"

Für den Boden:

160 g Kekse (z.B. Butterkekse, Butterwaffeln)
80 g Butter
1 EL Zucker
1 Prise Zimt

Für die Frischkäse-Füllung:

500 g Frischkäse (natur)
300 g Mascarpone
300 g Saure Sahne
200 g Zucker
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 EL Mehl
4 Eier
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Für das Erdbeertopping:

150 g Erdbeeren
150 ml Wasser
2 TL Zucker
2 Päckchen Tortenguss
1 Päckchen Dekorelemente

Zubereitung

Alle Zutaten für die Frischkäse-Füllung auf der Arbeitsfläche zusammenstellen, damit diese Raumtemperatur annehmen können. Für den Boden die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz bearbeiten, so dass kleine zu Kekskrümel entstehen. Eine 24 cm oder 26 cm große Springform rundum einfetten. 80 g Butter in einem kleinen Topf erwärmen, einen Zucker unterrühren. Die Kekskrümel und die Prise Zimt unterheben. Die Keks-Butter-Masse gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen. Mit Hilfe eines Löffels die Masse am Boden andrücken und einen ca. 1, 5 cm hohen Rand formen. Den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.

Den Frischkäse zusammen mit dem Schmand und der Mascarpone in eine Schüssel geben. Bourbon-Vanillezucker und Zucker zugeben. Alles mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Die Eier einzeln zugeben und unterrühren. Zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Mehl unterrühren. Die Frischkäse-Masse auf dem Kuchenboden verteilen. Den Kuchen im Backofen etwa 60 Minuten backen. Bei geöffneter Backofentür auskühlen lassen.

Für das Erdbeertopping die Erdbeeren kleinschneiden und mit 1 EL Zucker pürieren. Werden TK-Erdbeeren verwendet, so sollte man diese vorher kurz aufkochen. Den Guss mit dem kalten Wasser verrühren. Das Erdbeerpüree zusammen mit dem

[Link zum Rezept: Käsekuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Erdbeer-Topping](#)

Käsekuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Erdbeer-Topping

Zucker und dem Guss aufkochen. Das noch warme Topping auf dem Käsekuchen verteilen. Den Kuchen mit Dekorelementen verzieren. Alternativ kann anstelle des Erdbeertoppings auch eine Erdbeerfruchtsoße (aus dem Glas) verwendet werden.

Hinweis: Wer den Kuchen in einer 28 cm-Springform backen möchte, sollte die doppelte Menge der Frischkäsefüllung zubereiten.

Leser-Tipp

Während der Erdbeersaison schmeckt der Kuchen natürlich am allerbesten wenn er mit frischen Erdbeeren belegt und mit Fruchtsoße beträufelt wird.

[Link zum Rezept: Käsekuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Erdbeer-Topping](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de