

Käsekuchen mit Erdbeeren und Eierlikör in Herzform

Zutaten

(Zutaten für ca. 10 Stücke Käsekuchen in Herzform)

Teig Käsekuchen:

200 g Weizenmehl

60 g Zucker

110 g Butter

1 Ei

Käsekuchen-Füllung mit Erdbeeren und Eierlikör:

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

750 g Quark

Abrieb von 1 naturbelassenen Zitrone

200 g Zucker

500 g frische Erdbeeren



Backformen: Kaiser Herzbackform

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker und Butter in einer Schüssel vermengen. Das Ei dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Füllung in einer Rührschüssel den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Quark, Zitronenabrieb und Zucker glatt verrühren. Die Erdbeeren waschen, putzen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Herzform (ca. 22 cm Durchmesser) einfetten und mit Backpapier belegen. Die Hälfte des Teiges mit dem Nudelholz ausrollen und den Boden der Herzform damit bedecken. Die andere Teighälfte nochmals halbieren und jede Hälfte zu einer ca. 31 cm langen Rolle formen. Diese Rolle an den Rand der Herzform legen und zum Teigrand formen. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen und ca. 15 Minuten vorbacken. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Die Hälfte der Quarkmasse in die Form geben und glatt verstreichen. Die Quarkmasse mit Erdbeerscheiben komplett belegen. Die restlichen Erdbeerscheiben für die Dekoration zur Seite stellen. Dann vorsichtig die 2. Hälfte der Quarkmasse auf die Erdbeeren schütten, glatt streichen und den Kuchen bei 160 Grad ca. 45 Minuten auf der unteren Schiene backen.
5. Den Käsekuchen mit Erdbeeren und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in der Form auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte stellen. Mit den restlichen Erdbeerscheiben einen Herzkranz und eine kleine „Beeren-Blume“ auf dem Käsekuchen dekorieren.

[Link zum Rezept: Käsekuchen mit Erdbeeren und Eierlikör in Herzform](#)

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