

# Schneller Eierlikör-Käsekuchen in Herzform mit Erdbeeren und Himbeeren

## Zutaten

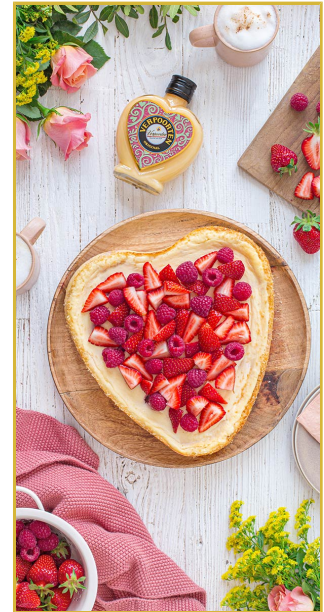
für

### Schneller Eierlikör-Käsekuchen in Herzform mit Erdbeeren und Himbeeren

Eierlikör-Käsekuchen:

240 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
150 g Erdbeeren  
150 g Himbeeren  
120 g Puderzucker  
3 Eier  
30 g Kokosraspel  
850 g Speisequark  
150 g Mascarpone  
40 g Speisestärke

Abrieb einer Zitrone  
Prise Salz



VERPOORTEN-Sauce mit Erdbeeren:

Erdbeersirup  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Variante frische Erdbeer-Eierlikör-Sauce:

(Mischungsverhältnis 2 Teile Erdbeeren und 1 Teil VERPOORTEN)  
Frische Erdbeeren  
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Pkg. Vanillezucker

Außerdem:

Fett für die Form  
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Backform: 26er Kaiser Backform in Herzform

## Zubereitung

1. Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Speisequark, Mascarpone, Puderzucker, Speisestärke, Eier, Zitronenabrieb, Salz und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einer glatten Masse verrühren.

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

# Schneller Eierlikör-Käsekuchen in Herzform mit Erdbeeren und Himbeeren

Früchte waschen. 75 g Erdbeeren in himbeergroße Stücke schneiden. Gemeinsam mit 75 g Himbeeren vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

2. Eine Herz-Springform (ca. 26 cm Durchmesser) einfetten und mit Kokosraspeln bestreuen. Die Quarkmasse in die vorbereitete Herzform füllen.

Den Eierlikör-Käsekuchen auf der unteren Schiene ca. 50 – 55 Minuten backen.

4. Den fertig gebackenen Eierlikör-Käsekuchen in der Backform vollständig auskühlen lassen (am besten über Nacht), dann aus der Backform lösen. Mit restlichen Himbeeren und Erdbeeren belegen und genießen!

Tipp: Wer es extrafruchtig mag, kann sich noch eine leckere Erdbeer-Eierlikör-Sauce zum Eierlikör-Käsekuchen zaubern. Hierfür einfach Erdbeersirup und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einer Sauce vermischen.

Variante frische Erdbeer-Eierlikör-Sauce:

Frische Erdbeeren pürieren, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und eine Pkg. Vanillezucker unter Rühren hinzufügen und bis zum Servieren kaltstellen.

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