

# Krümeligter Käsekuchen mit Eierlikör, Erdbeeren und Schokolade

## Zutaten

Käsekuchenfüllung:

500 g Quark

1 Ei

25 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pkg Vanillepudding

1 Pkg Vanillezucker

120 g Zucker

Abrieb einer Zitrone

Boden:

75 g Butterkekse Schokolade

60 g weiche Butter

Dekoration:

25 g Butterkekse Schokolade

250 g Erdbeeren

50 g dunkle Schokolade



## Zubereitung

Quark in eine Schüssel geben und mit den übrigen Zutaten für die Füllung gut vermengen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Ofen auf 160°C O/U vorheizen.

Die Butterkekse in einen Mixer geben und zerkleinern. Mit der weichen Butter anschließend zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine zuvor eingefettete Form geben und am Boden flach verteilen.

Die Quarkmasse auf den Boden geben und in den Backofen schieben.

Nach ca. 60 Minuten den Kuchen aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen.

Zur Dekoration noch einmal Butterkekse zerkleinern und auf den Kuchen geben, als "Bett" für die Erdbeeren. Die Erdbeeren waschen sowie putzen und anschließend verkehrt herum auf den Kuchen geben. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Anschließend über den Rand des Kuchens verteilen.

## Leser-Tipp

Zur Verzierung kann der Rest der Schokolade noch über die Erdbeeren verteilt werden.

[Link zum Rezept: Krümeligter Käsekuchen mit Eierlikör, Erdbeeren und Schokolade](#)

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