

Erdbeer Cheesecake mit Keksboden



Zutaten für 26 cm Springform:

Für den Keksboden:

- 200 g Butterkekse
- 100 g Butter (flüssig)
- 50 g gemahlene Mandeln

Für die Füllung:

- 600 g Frischkäse
- 250 g Quark
- 180 g Zucker
- 3 EL Speisestärke
- 200 ml Sahne
- 1 Ei
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Erdbeeren

Für die Erdbeersauce:

- 100 g Erdbeeren

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 80 Minuten

Ruhezeit: 2 Stunden

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Zerbrösel die Kekse und mische sie mit den Mandeln und der flüssigen Butter.
3. Verteile die Keksmasse in einer gefetteten 26 cm Backform. Backe den Keksboden für 10 Minuten vor.
4. Rühre den Zucker, die Speisestärke, den Frischkäse und den Quark zu einer cremigen Masse. Rühre vorsichtig die Sahne und den Zitronensaft unter. Zum Schluss hebst du das Ei unter.
5. Nimm die Backform aus dem Herd. Stelle den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze. Verteile die Füllung auf dem Keksboden.
6. Püriere die Erdbeeren. Verteile das Erdbeerpüree klecksartig auf der Frischkäsefüllung. Mische das Erdbeerpüree mit einem Holzstäbchen unter die Frischkäsecreme.
7. Backe den Cheesecake für 50 Minuten. Schalte den Ofen aus und lass ihn noch 15 Minuten im geschlossenen Ofen ruhen. Anschließend klemmst du einen Kochlöffel in die Backofentür. Lass den Kuchen im Herd abkühlen.
8. Püriere die Erdbeeren für die Sauce und gieße sie vor dem Servieren frisch über den Kuchen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

