

Saftiger Käsekuchen mit Erdbeeren

Zutaten für den Mürbeteig:

- 350 g Mehl
- 1 Ei
- 250 g kalte Butter
- 2-3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 (Bio-) Zitrone

Für die Teigzubereitung sollten alle Zutaten möglichst kalt sein. Die Hälfte der Zitronenschale abreiben oder abziehen und hacken. Die Butter in Würfel schneiden und mit Ei, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Mit einem Handrührgerät oder den Händen verkneten. Mehl und Zitronenabrieb dazugeben und alles zügig zu einem glatten, geschmeidigen Teig vermengen und rund ausrollen. Eine leicht eingefettete Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen. Der Teig sollte am Rand möglichst hoch stehen. Mindestens ½ Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für die Füllung:

- 500 g Magerquark
- 500 g Mascarpone
- 250 g Ricotta
- 350 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Vanille-Schote
- 1-2(Bio-) Limetten

Den Quark in ein Leinentuch (Küchentuch) oder Sieb legen und mindestens 1 Stunde abtropfen lassen. Man erreicht ein besseres Ergebnis, wenn man den Quark über Nacht abtropfen lässt. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Vanille-Schote auskratzen und die Limettenschale abreiben oder abziehen. Eigelb, Ricotta, Mascarpone, Quark, Zucker, Vanille-Mark und Limettenabrieb in einer Schüssel verrühren. Nach und nach den Eischnee unterheben. Die ausgekleidete Springform aus dem Kühlschrank nehmen, mit der Masse füllen und glatt streichen.

Zutaten für die Erdbeeren:

- 500 g Erdbeeren
- Zucker
- 2-3 TL eingelegte Körner Grüner Pfeffer

Die Erdbeeren putzen. Die eine Hälfte in Scheiben schneiden, die andere mit etwas Zucker pürieren. Die geschnittenen Erdbeeren ebenfalls zuckern und mit eingelegten grünen Pfefferkörnern vermengen.

Fertigstellung:

Den Ofen auf 190 Grad (Umluft) vorheizen. Die Springform auf ein Backblech stellen, da der Kuchen während der Backzeit aufgeht und Flüssigkeit austreten kann. 1 Stunde backen. Den Backofen ausstellen und den Kuchen im Ofen langsam auskühlen lassen. Er fällt zwar wieder etwas zusammen, das beeinträchtigt den Geschmack aber nicht. Mit den Erdbeeren servieren.

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen