Käsekuchen
mit Keksboden und Erdbeeren

für eine 26 cm ø Springform

ZUTATEN:

Keksboden
- 200 g Vollkornkekse
- 85 g Butter

Quarkmasse
- 750 g Magerquark (20 % oder 40 % Fett)
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 1 TL Vanille Extrakt
- 150 ml Öl (Sonnenblumen oder Rapsöl)
- 300 ml Milch
- 1 Pck. Vanillepuddinpulver

Erdbeer-Topping
- 200 g Erbeeren
- 3 EL Erdbeermarmelade

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 160 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Kekse fein zerbröseln, idealerweise in einem Multizerkleinerer oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz. Anschließend mit der flüssigen Butter vermischen.
2. In einer auslaufsicheren Springform (24 - 28 cm ø) den Boden mit Backpapier auslegen. Keksbutterbrösel auf den Boden verteilen und glatt drücken. Das klappt mit einem Glas ganz gut. Für etwa 15 - 20 Minuten kühlen, damit die Keksbrösel wieder fest werden.
3. Alle Zutaten für die Quarkmasse in eine große Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen solange verühren bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
4. Quarkmasse auf den Keksboden füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 75 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Nach Backzeitende die Backofentür leicht öffnen und 1 Stunde im Backofen auskühlen lassen. Danach erst den Käsekuchen aus dem Backofen nehmen und komplett auskühlen lassen. (Das dient dazu das die Kuchenoberfläche nicht reißt) Dann den Käsekuchen kalt stellen.
5. Für das Erdbeer-Topping die Erdbeeren waschen und entkelchen. Die Erdbeeren halbieren und dann vierteln. Die fertigen Erbeeren in einer Schüssel mit 2-3 EL Erdbeermarmelade verrühren und vor dem Servieren mittig auf den gekühlten Käsekuchen geben.