



Käsekuchen mit Strawberry-Curd

Zutaten:

Teig:

200 g Haferflockenmehl
70 g Rohrohrzucker
80 g Butter
1 Ei
1,5 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
Abrieb einer Bio-Orange

1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnepudding
3 Eier
500 g Speisequark
200 g saure Sahne
200 g Sahne

Füllung:

125 g Butter (Raumtemperatur)
220 g Zucker

Strawberry-Curd:

3 EL Zucker
Saft einer Zitrone
2,5 TL Maisstärke
130 g Erdbeeren

Zubereitung:

1. Für den Teig gebt Ihr alle Zutaten einfach in eine Schüssel und knetet so lange, bis Ihr daraus eine Kugel formen könnt. Wickelt diese in Frischhaltefolie und gebt sie für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank.
2. Anschließend schneidet Ihr den Strunk der Erdbeeren ab und püriert sie zusammen mit dem Zucker. Dann gebt den Zitronensaft in eine kleine Schüssel und rührt die Maisstärke hinein. Rührt so lange, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind und lasst die Stärkemischung in das Erdbeerpüree fließen. Gebt das Ganze in einen Topf und erhitzt alles bei schwacher Hitze unter Rühren, bis es etwas eindickt. Stellt den Topf zur Seite und lasst den Strawberry-Curd etwas abkühlen.
3. In der Zwischenzeit könnt Ihr die Füllung für den Käsekuchen zubereiten. Hierfür schlagt Ihr zunächst die Sahne mit einem Handmixer steif und stellt sie zur Seite. Danach verrührt Ihr alle anderen Zutaten der Füllung in einer Schüssel miteinander. Zum Schluss hebt Ihr die Sahne unter.

4. Heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
5. Nun könnt Ihr den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Anschließend legt Ihr Eure gefettete Springform mit dem ausgerollten Teig aus. Drückt die Ränder schön fest.
6. Gießt die Füllung in die Springform und verteilt den Strawberry-Curd nach Belieben auf der Füllung. Mit einem Zahnstocher könnt Ihr ein Muster hineinzeichnen. Lasst Eurer Kreativität freien Lauf.
7. Und jetzt ab damit in den Ofen für 60 Minuten. Falls der Käsekuchen zu braun wird, könnt Ihr ihn für die letzten Minuten mit Alufolie bedecken. Lasst ihn gut auskühlen und entfernt dann erst die Springform.

