



Käsekuchen mit Erdbeersauce

Zeit gesamt
1h 35minZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 8 Portionen

Butter	1 EL
Erdbeeren, tiefgekühlt	200 g
Zucker	200 g
Zitronen	1 St.
Vanilleschote	1 St.
Speisequark, Magerstufe	500 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	100 g
Schlagsahne	200 g
Eier	2 St.
Speisestärke	30 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Spieße, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart), Springform 20 cm

Durchmesser

1. TK-Erdbeeren auftauen lassen. Backform mit Butter einpinseln. Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 8 pulverisieren. Vorgang bei Bedarf wiederholen. Zucker umfüllen. Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und mit einem Sparschäler zwei Streifen Schale (4 x 1 cm) abschälen. Zitronenschale in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Vanilleshote halbieren usw auskratzen. 150 g vom pulverisierten Zucker und Vanillemark zufügen und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 10 mixen. Magerquark, Sahnequark, kalte Sahne, Eier und Speisestärke dazugeben und 30 Sek./Stufe 4 mit eingesetztem Messbecher vermengen. Käsekuchenmasse in eine Springform füllen und luftdicht mit Frischhaltefolie einwickeln.

2. 1,5 l zimmerwarmes Wasser in den Mixbehälter füllen, tiefen Dampfgaraufsatz aufsetzen und 2 Holzstäbe oder Gabeln so einlegen, dass die Backform nicht direkt auf dem Boden des Dampfgaraufsatzen steht und die Dampfschlitz frei bleiben. Kuchen in den Dampfgaraufsatz geben. Dann mit dem Deckel verschließen und mit der Dampfgar-Taste 1 Std., anschließend nochmals mit der Dampfgar-Taste 10 Min. garen.

3. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Anschließend bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren. Mixbehälter ausspülen, Erdbeeren und restlichen Puderzucker mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 9 mixen. Erdbeerpuree mit Zitronensaft verfeinern, mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 2 verrühren und über den Käsekuchen geben.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Der Kuchen ist nach dem Dampfgaren noch leicht flüssig, wird aber beim Abkühlen fest.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	240 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	6 g