

## Kleiner Erdbeer-Käsekuchen

Der kleine Kuchen für den großen Genuss! Köstlicher Käsekuchen kombiniert mit einem fruchtig-frischen Erdbeer-Swirl - ihr werdet diesen Kuchen lieben!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 70 Min. · Gesamtzeit 100 Min. · 8 Portionen

---

### Zutaten

#### für den Teig:

100 g weiche Butter

150 g Mehl

50 g Zucker

1 Ei

#### für die Creme:

500 g Quark (40 %)

100 g Zucker

1 Pk. Vanillepuddingpulver

1 Ei

100 ml Milch

eine Handvoll Erdbeeren (wenn keine Saison ist, geht auch TK aufgetaut)

---

### Zubereitung

1. Gebt 100 g weiche Butter, 150 g Mehl, 50 g Zucker und 1 Ei in eine Schüssel und verknetet das Ganze am besten per Hand zu einem geschmeidigen Teig.
2. Nehmt eine Springform mit 18 Zentimeter Durchmesser und legt sie komplett mit Backpapier aus. Dann gebt ihr den Teig hinein. Verteilt ihn mit den Fingern auf dem Boden und drückt ihn am Rand ca. 4-5 cm hoch.
3. Dann rührt ihr die Creme zusammen. Gebt 500 g Quark (nehmt bitte wirklich den mit 40 % Fettgehalt...ihr werdet den Unterschied schmecken), 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillepuddingpulver, 1 Ei und 100 ml Milch in eine Schüssel. Verrührt das Ganze mit dem Schneebesen vorsichtig zu einer recht flüssigen Creme. Die gebt ihr dann auf den Teig.
4. Gebt eine Handvoll Erdbeeren (natürlich ohne Grün) in ein hohes Gefäß und püriert sie mit einem Pürierstab. Dann gießt ihr das Ganze vorsichtig und gleichmäßig auf die Käsekuchencreme.
5. Backt den Kuchen jetzt ca. 70 Minuten bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene.