

Peanut-Strawberry-Cake mit Streuseln

Erdnussmus und Erdbeeren: Zwei extrem unterschiedliche Geschmackskomponenten, die aber zusammen richtig gut funktionieren. Diesmal in der Käsekuchen-Variante. Probiert es aus!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Teig (ein Blech)

600 g Mehl
200 g Zucker
400 g kalte Butter
100 g Erdnussmus
1 Prise Salz
1 Ei

Für die Creme

5 Eier
1 kg Magerquark
50 g Erdnussmus
250 ml Sahne
200 g Zucker
1 Pk. Vanillepuddingpulver

Für das Topping

400 g Erdbeeren
1 Pk. Vanillezucker

Zubereitung

1. Wundert euch nicht! Die Zutaten für den Teig kommen zwar alle zum Einsatz. Der Teig wird aber später aufgeteilt, weil ihr ca. 1/3 davon für die Streusel braucht. Los geht's!
2. Gebt alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel und verknetet sie zu einem glatten Teig. Formt ihn zu einer Kugel, schlägt ihn in Klarsichtfolie ein und stellt ihn in den Kühlschrank.
3. *Das Topping*
4. Das Erdbeer-Topping könnt ihr auch wunderbar vorbereiten. Entfernt das Grün, gebt die Erdbeeren in ein hohes Gefäß, gebt 1 Pk. Vanillezucker dazu und püriert die Erdbeeren mit einem Pürierstab. Und jetzt: Ab in den Kühlschrank!
5. Dann kümmert ihr euch um die Creme. Zuerst trennt ihr 5 Eier. Der Zucker wird ebenfalls aufgeteilt. Gebt 50 g Zucker zum Eiweiß und schlägt es steif.

- 6.** Die anderen 150 g Zucker gebt ihr zum Eigelb. Gebt 1 kg Magerquark, 50 g Erdnussmus, 250 ml Sahne und 1 Pk. Vanillepuddingpulver dazu und verrührt alles zu einer cremigen Masse. Dann nehmt ihr den Eischnee und hebt ihn vorsichtig unter die Creme.
- 7.** Legt ein Backblech mit Backpapier aus und gebt 2/3 des Teigs darauf.
- 8.** Verteilt dann die Creme gleichmäßig auf dem Teig.
- 9.** Jetzt holt ihr das Erdbeerpüree aus dem Kühlschrank und gießt es auf die Creme.
- 10.** Wenn ihr mögt, könnt ihr mit einer Gabel Kreise durch das Erdbeerpüree ziehen. Dann entsteht ein schöner Swirl. Ihr könnt das Erdbeerpüree aber auch einfach mit einem Teigschaber verteilen. Es kommen ja eh noch die Streusel obendrauf.
- 11.** 1/3 des Teigs ist ja noch übrig. Den krümelt ihr einfach als Streusel über den Kuchen.
- 12.** Jetzt schiebt ihr das Blech in den Ofen und backt den Kuchen ca. 45 bis 50 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze.