Erdbeer-Quarkkuchen

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

Boden

200 g	Vollkornkekse
100 g	Butter

Füllung

3	Eier
500 g	Quark
150 g	Crème fraîche
100 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
1	Zitrone

Belag

500 g	Erdbeeren
2 EL	Vanillezucker

(Angaben für 1 Kuchen)

Die Erdbeersaison muss man einfach nutzen, und dieser leckere Kuchen ist dafür eine gute Möglichkeit. Der Boden ist ganz besonders simpel, weil er aus Keksbröseln zubereitet wird. Sehr gut schmeckt er auch, wenn man anteilig knusprige Haferkekse verwendet.

Zubereitung

Die Vollkornkekse fein zerbröseln, die Butter schmelzen, beides miteinander vermischen und in eine gefettet Springform von 30 cm Durchmesser drücken. Den Boden bei 160°C Umluft 10 Minuten backen und dann abkühlen lassen.
Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit Quark, Crème fraîche, Zucker, Vanillezucker sowie abgeriebener Schale und dem Saft der Zitrone verrühren. Den Eischnee darunter heben. Die Masse auf dem Kuchenboden verteilen. Zunächst 10 Minuten bei 200°C Umluft, dann weitere 40 Minuten bei 150°C backen.
Die Erdbeern putzen, waschen und halbieren oder vierteln. Die Hälfte der Erdbeeren mit dem Vanillezucker pürieren und auf den Kuchen streichen, den Kuchen abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Kuchen mit den restlichen Erdbeeren belegen.