

Erdbeer-Käsekuchen ohne backen

Zutaten:

Für den Keksboden:

200 g Vollkornkekse
1 Esslöffel Zucker
60 g [Butter](#), geschmolzen

Für die Füllung:

500 g [Erdbeeren](#), gewaschen und halbiert (ohne Strunk)
50 g Zucker
1 Tütchen Gemahlene Gelatine
2 EL Wasser
250 g [Schlagsahne](#)
600 g [Frischkäse](#) Doppelrahmstufe
85 g Puderzucker
Saft einer halben Zitrone



Für den Boden:

Eine Springform Ø 26 cm einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Vollkorn Cracker in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit Hilfe eines Nudelholzes zerkleinern. Anschließend mit Zucker und geschmolzener Butter in einer Schüssel verrühren und in die Springform drücken.

Tipp: Für einen knusprigen Boden, die Form nun für 10 Minuten bei 180°C in den Ofen geben, ansonsten nur abkühlen lassen.

Für das Erdbeermark:

1. Gelatinepulver mit 2 Esslöffeln kaltem Wasser in einer Schüssel verrühren
2. Die Erdbeeren mit einem Mixstab pürieren
3. Erdbeeren mit Zucker in einem Topf aufkochen und die Gelatine einrühren
4. Unter Rühren weitere 3 Minuten kochen lassen
5. Das Ganze in einer Schüssel runterkühlen lassen und sich im nächsten Schritt der Käsekuchen-Masse widmen

Tipp: Gefrorene Erdbeeren können auch verwendet werden. Die Kochzeit dafür etwas verlängern, damit das überschüssige Wasser verdampft.

Für den Käsekuchen:

1. Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen
2. In einer anderen Schüssel den Frischkäse, Puderzucker, Zitronensaft und die vorbereitete abgekühlte Erdbeer-Soße verrühren
3. Nun die Schlagsahne vorsichtig unterheben
4. Jetzt die Erdbeer-Käsekuchen-Masse auf den Keksboden geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp: Wenns schnell gehen muss, kann man den Kuchen auch im Tiefkühlfach fest werden lassen.

Garnitur:

Zum Dekorieren des Kuchens einfach nochmal Sahne aufschlagen und mit dem Spritzbeutel Tupfen am Außenrand setzen. Zusätzlich ein paar Erdbeeren vierteln und auf die Sahnetupfer setzen. Lassen Sie sich den Kuchen schmecken!