Artikel vom 21.05.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 19:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kaesekuchen-mit-erdbeersosse

Käsekuchen mit Erdbeersoße



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 6 Gläser á 160 ml):

1 Biozitrone

250 g Magerquark

250 g Frischkäse

2 Eier

60 g Zucker

1 P Puddingpulver Vanillegeschmack

150 g Erdbeeren

1 EL Zitronensaft

50 ml Wasser

60 g Gelierzucker 3:1

Außerdem: Butter, um die Gläser einzufetten

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Magerquark, Frischkäse, Eier und Zucker verrühren. Zitronenschale und Puddingpulver unterrühren. Die Gläser einfetten und zu ¾ mit der Käsekuchenmasse füllen. Die Käsekuchen für circa 45 Minuten auf der unteren Schiene backen. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Gelierzucker und Wasser in einem Topf aufkochen. Zitronensaft hinzugeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Erdbeerkonfitüre gleichmäßig auf die Käsekuchen verteilen und bis zum Verzehr kaltstellen.

Julia Ernsting