

Cheesecake mit Erdbeerragout

Zutaten für 10 Portionen

- 150 g Mehl glatt
- 100 g Butter
- 1 Stück Ei
- 80 g Staubzucker

- 120 g Frischkäse
- 90 ml Sauerrahm
- 80 g Feinkristallzucker
- ½ Stück Zitronen
- 2 Stück Eier
- 1 Stück Eigelb

- 200 g Erdbeeren
- ½ Stück Zitronen



Zubereitung

1. Mürbteig:

- a. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, vermischen und eine Mulde bilden. In diese die kleinen Butterstücke, Zucker und das Ei geben.
- b. Nun die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- c. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln.
- d. Mindestens 30 min. in den Kühlschrank geben.

2. Cheesecake fülle:

- a. Frischkäse, Sauerrahm, Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, Eier und Eigelb kurz verrühren.
- b. Die Füllung sollte cremig sein aber keine Luft eingeschlagen werden.

3. Böden der Törtchen mit Mürbteig auskleiden und bei 170°C Ober-Unter-Hitze ca. 5-8 min. vorbacken.

4. Die Fülle auf die Törtchen verteilen und zuerst 10 min. bei 160°C Ober-Unter-Hitze, anschließend 20-45 Min. bei 130°C fertig backen.

5. Erdbeerragout:

- a. Die Erdbeeren zuputzen, vierteln und ⅓ der Beeren mit einem Stabmixer pürieren.
- b. Mit Zucker nachsüßen.
- c. Die Beeren und das Püree vermischen.

6. Anrichten & Guten Appetit

Allergene: Milch, Gluten, Ei
Die 4HLA und B wünschen gutes Gelingen!