



Erdbeer-Mascarpone-Cheesecake

Cremig und einfach

Zeit

Vorbereitung | 10 Min

Backen | 25-35 Min

Fertig in | 35-45 Min

Einkaufsliste

24 cm Springform (Blech 38x25 cm)

Für den Boden

- 120 g Vollkornbutterkekse (200 g)
- 70 g flüssige Butter (120 g)
- 50 g Pekannüsse (100 g)
- 30 g Zucker

Für die Creme

- 400 g Mascarpone (700 g)
- 200 g Speisequark (400 g)
- 30 g Speisestärke (60 g)
- 150 g Zucker (280 g)
- 2 EL Vanillezucker (3 EL)
- 3 Eier (5 Eier)

Für die Erdbeermasse

- 400 g Erdbeeren (700 g)
- 100 ml Maracujasaft (150 ml)
- 80 g Zucker (140 g)
- 1 EL Vanillezucker (2 EL)
- 50 g Speisestärke (90 g)

So wird's gemacht

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Erdbeeren waschen, halbieren und pürieren. Gemeinsam mit dem Maracujasaft, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und erwärmen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die Masse geben. Köcheln lassen bis die Masse eindickt. Abdecken und abkühlen lassen.

Für den Boden die Butterkekse zermörsern. Die Pekannüsse fein hacken. 20 g Butter in eine Pfanne geben, Zucker und Pekannüsse dazugeben und die Nüsse rösten. Zu den Keksen gemeinsam mit der restlichen Butter geben und alles verrühren. Die Masse in die Form geben und auf dem Boden verteilen, andrücken. Boden zehn Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für die Creme Mascarpone, Quark, Stärke, Zucker und Vanillezucker cremig verrühren. Eier verquirlen und unter den Masse heben. Creme auf den Boden geben.

Die Erdbeermasse in Klecksen in die Creme geben und leicht "eindrücken", sodass kleine Erdbeermulden entstehen. Mit einem Holzstab die beiden Massen grob vermengen bis der "Swirl" entsteht.

Den Kuchen 25-35 Minuten backen bis er nicht mehr groß wackelt. Der Blechkuchen muss etwa 35-45 Minuten gebacken werden.