



## Englischer Marmor-Cheesecake mit Erdbeeren

Von diesem Cheesecake können wir nicht genug kriegen. In Stücke geschnitten, eignet er sich auch als feine, süsse Zwischenverpflegung für unterwegs.

### ZUTATEN

 Ergibt 12 Stück

**75 g** Butter

**1** Zitrone abgeriebene Schale

**2 Esslöffel** Zitronensaft

**200 g** Petits Beurres

**400 g** Doppelrahmfrischkäse

(z.B. Philadelphia)

**450 g** Rahmquark

**2 Päckchen** Bourbon-

Vanillezucker

**100 g** Zucker

**50 g** Mehl

**100 g** Erdbeerkonfitüre mit

möglichst viel Fruchtanteil

### NÄHRWERT

#### Pro Portion

**374** kKalorien

**1564** kJoule

**32g** Kohlenhydrate

**7g** Eiweiss

**25g** Fett

Erschienen in

05 | 2009, S. 63

### ZUBEREITUNG

- 1** In einem Pfännchen die Butter schmelzen. Die Zitronenschale dazureiben und den Zitronensaft beifügen.
- 2** Eine Carréform von 25 x 25 cm oder eine Springform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.
- 3** Die Petits Beurres in einem Gefrierbeutel mit dem Wallholz oder dem Fleischklopper sehr fein zerbröseln. In eine Schüssel geben. Die Butter-Zitronen-Mischung beifügen und alles gut mischen. Auf den Boden der vorbereiteten Form geben und satt zusammendrücken. 30 Minuten kühl stellen.
- 4** Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 5** Den Doppelrahmfrischkäse, den Rahmquark, den Vanillezucker und den Zucker in eine Schüssel geben und gut verrühren. Das Mehl darübersieben und untermischen. Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.
- 6** Die Erdbeerkonfitüre leicht erwärmen und glatt rühren. Löffelweise auf der Quarkmasse verteilen, dann mit einem spitzen Messer die Konfitüre durch die Quarkmasse ziehen.
- 7** Den Cheesecake im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen, dann vor dem Geniessen mindestens 4 Stunden kalt stellen.