

Schokoladen - Erdbeerkuchen

<u>Mürbeteig:</u>	160g	Mehl
	1 EL	Kakao
	25g	Puderzucker
	1	Prise Salz
	75g	Butter
	1	Ei (Größe M)
<u>Belag:</u>	50g	Butter
	100g	Zartbitter-Schokolade
	4	Eier (Größe M)
	150g	Zucker
	1,5 Pck.	Vanille-Puddingpulver (zum Kochen)
	250g	Sahnequark (40%)
	500g	Magerquark
<u>Auflage:</u>	400g	Erdbeeren
	225g	Erdbeerkonfitüre
	250g	Sahne
	1 Pck.	Vanillinzucker



zusätzlich: Fett für die Form,
Mehl für die Arbeitsfläche,
Paniermehl, Frischhaltefolie

1. Mehl, Kakao, Puderzucker, Salz, Butter und Ei erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.
2. Springform (26cm) fetten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, auf den Boden legen. Gleichmäßig mit Paniermehl bestreuen. Butter schmelzen. Schokolade schmelzen. Eier trennen. Eigelbe mit Zucker, Puddingpulver, flüssiger Butter, Sahne- und Magerquark verrühren. Eiweiße steif schlagen und in 3 Portionen unter Quarkmasse heben. Masse halbieren. Unter eine Hälfte geschmolzene Schokolade rühren. Erst Schoko-Käse-Masse, dann übrige Käsemasse auf den Mürbeteigboden geben und glatt streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C) ca. 45 Min. backen. Ofen ausschalten, einen Spalt öffnen und Kuchen darin ca. 1 Std. abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ca. 1 Std. auskühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit Erdbeeren, bis auf einige zum Verzieren, in Scheiben schneiden.
4. 150g Konfitüre glatt rühren und auf dem Kuchen verstreichen. Erdbeerscheiben darauf verteilen. Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen und wellenförmig auf den Kuchen streichen. Übrige Konfitüre glatt rühren und über die Sahne träufeln. Restliche Erdbeeren halbieren und auf dem Kuchen verteilen.



Zubereitungszeit: 1,5 Std., Wartezeit 2,5 Std.

Guten Appetit ...

... und kommen Sie zu uns aufs Land

www.landservice-rlp.de