

Erdbeer-Cheesecake

- 75 g Butter
- 150 g Butterkekse
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 125 ml Schlagsahne
- 800 g Frischkäse
- 40 g Speisestärke
- 750 g Erdbeeren
- 1 Pk. Roten Tortenguss



- Kekse mit Hilfe einer Küchenrolle im Gefrierbeutel fein zerbröseln, mit der Butter mischen und in eine Backform geben.
- Eier und den Zucker cremig schlagen.
- Sahne, Frischkäse und Stärke glattrühren und die Eimasse darunterheben.
- Bei 150 Grad Umluft ca 70 Min backen und danach abkühlen lassen
- Kleingeschnittene Erdbeeren auf den kalten Cheesecake drapieren.
- Tortenguss mit $\frac{1}{4}$ l Wasser und 2 EL Zucker zubereiten und sofort über die Erdbeeren verteilen.

Guten Appetit!

Wusstest du:

Erdbeeren haben nicht nur weniger Kalorien (100 Gramm Erdbeeren haben nur 37 kcal) als die meisten heimischen Obstsorten, sie enthalten auch viele Vitamine, Ballaststoffe und Mineralien. Ihr Vitamin-C-Gehalt ist höher als bei Zitronen und Orangen. Darüber hinaus sind sie ein hervorragender Lieferant für Eisen und Folsäure.

Die Erdbeeren sind botanisch gesehen keine Beeren, sondern Sammelnussfrüchte. Das leckere rote Fruchtfleisch ist nur eine Scheinfrucht, während die eigentlichen Früchte der Erdbeere die kleinen gelben Körner an der Oberfläche sind. Diese Körnchen sind die eigentlichen Einzelfrüchte der Erdbeere (auch Nüsschen genannt). Die Erdbeeren gehören also zur Familie der Rosengewächse.

Wir wünschen dir viel Freude & vor allem Genuss mit diesem Rezept!

Dein Team von Myliebe
kontakt@mvliebe.de

