

Käsekuchen mit Erdbeeren, Holunderblütensirup und Mandelboden

Für eine 28er Springform

Zutaten

- 100g Mandeln
- 50g Walnüsse
- 1 EL Honig
- 65g Butter
- 35g Speisestärke
- 250g Holunderblütensirup
- 2 kleine Eier
- 500g Speisequark Magerstufe
- Vanille
- Ca. 400g Erdbeeren

Zubereitung

Die Mandeln und Walnüsse mahlen. 20g Butter in einer Schüssel schmelzen und den Honig einrühren. Honig, Butter und die gemahlene Mandeln und Walnüsse miteinander vermischen. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Mandel-Walnuss-Mischung gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Die Springform in den Ofen geben.

45g Butter schmelzen. Eier, Speisequark, etwas frische Vanille oder 1 Päckchen Vanillezucker, Speisestärke und 220g Holunderblütensirup in eine Schüssel geben und mit einem Mixer verrühren. Die Springform wieder aus dem Ofen holen und die Quarkmasse dazu geben. Bei 160°C ca. 30 Minuten backen.

Auskühlen lassen, aus der Form holen und mit Erdbeeren belegen. Zum Schluss mit Holunderblütensirup beträufeln.