

## Erdbeerkuchen

### Zutaten:

120 g Butter, 200 g Butterkekse, 4 Eier, 220 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1/8 l Obers, 1 Pck. Vanillepuddingpulver, 500 g Frischkäse, 250 g Topfen, Zitronenschale; Ca. 700 g Erdbeeren, 1 Pck. rotes Tortengelee, 3 EL Zucker, ¼ l Wasser

### Zubereitung:

Die Butterkekse zerkleinern (am Besten in einem Plastiksackerl-mit dem Nudelholz)

Die Butter zerlassen, mit den Keksbrösel vermischen und in eine vorbereitete Tortenform füllen. Fest andrücken.

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Topfen, Frischkäse und Zitronenschale dazu rühren. Das Puddingpulver mit dem Obers glatt rühren und zum Schluss unterrühren. Diese Masse auf den Bröselboden verteilen und bei 180°C ca. 50 Min. backen.

Evtl. gegen Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen gut auskühlen lassen. Mit Erdbeeren belegen und mit Tortengelee überziehen.

Dazu das Tortengelee mit Zucker und kaltem Wasser verrühren und aufkochen lassen. Gut überkühlt über die Erdbeeren verteilen.

**Tipp:** Schmeckt auch sehr gut mit anderen Früchten (Himbeeren, Kirschen,...)

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!