

## Erdbeer-Mandel-Kuchen mit Frischkäse-Tupfen

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

175 g weiche Butter  
250 g feiner Zucker  
4 Eier  
200 g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
50 g Mandeln (gemahlen)  
75 g Naturjoghurt  
2 Teelöffel Vanille-Extrakt  
250 g Erdbeeren  
Mandelblättchen (zum Garnieren)

#### Für die Frischkäse-Tupfen

200 g Frischkäse  
25 g feiner Zucker  
1 Ei

#### Zubehör

1 Springform (Ø 23 cm)

Wer hat eigentlich behauptet, dass ein Rührkuchen langweilig und trocken sein muss? Diese saftige Köstlichkeit kommt mit zwei Schichten aus Erdbeeren, Mandelblättchen und cremig-süßem Frischkäse daher.

- 1 -

Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Springform gleichmäßig einfetten.

- 2 -

Alle Zutaten für die Frischkäse-Tupfen in einer kleinen Schüssel zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Im Kühlschrank aufbewahren.

- 3 -

Für den Kuchenteig Butter, Zucker, Eier, Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln, Joghurt, Vanille und eine Prise Salz in einer großen Schüssel mit einem Handmixer glatt rühren.

- 4 -

Erdbeeren vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden.

Die Hälfte des Teigs in der Springform gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Mit der Hälfte der Erdbeeren belegen.

- 5 -

Mit der Rückseite eines Teelöffels kleine Mulden in den Teig drücken und diese jeweils mit einem Klecks Frischkäse-Mischung füllen (auch hier die Hälfte für eine zweite Schicht verwahren).

- 6 -

Den restlichen Kuchenteig vorsichtig auf der unteren Schicht verteilen und mit den übrigen Erdbeeren belegen. Restliche Frischkäse-Mischung wieder auf gleiche Weise im Teig verteilen. Mit Mandeln bestreuen.

## Erdbeer-Mandel-Kuchen mit Frischkäse-Tupfen

- 7 -

Ca. 50-60 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher Gartest machen. Kuchen vor dem Servieren 20 Minuten in der Springform abkühlen lassen.