

Prosecco-Kuchen mit Erdbeer-Cheesecake-Kern



© Prosecco-Kuchen - Rezepte mit Herz



75 Min + Wartezeit



leicht



16 Stücke

Leckerer Rührkuchen mit cremigem Kern

Tipp: Lieber ohne Prosecco? Dann ersetzt ihn durch 120 g Wasser und 10 g Zitronensaft im Teig oder, für eine etwas fruchtigere Variante, durch 130 g Orangensaft

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für die Füllung:	
<input type="checkbox"/>	300g g	Doppelrahm-Frischkäse
<input type="checkbox"/>	10 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	20 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	20 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	250 g	Erdbeeren
<input type="checkbox"/>	1 TL	Mehl
<input type="checkbox"/>	Für den Teig:	
<input type="checkbox"/>	100 g	Mandelkerne
<input type="checkbox"/>	3	Eier
<input type="checkbox"/>	200 g	Sonnenblumenöl
<input type="checkbox"/>	200 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	130 g	Prosecco
<input type="checkbox"/>	360 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>		Fett und Mehl für die Form
<input type="checkbox"/>	Außerdem:	
<input type="checkbox"/>	200 g	weiße Schokolade
<input type="checkbox"/>	20 g	Öl
<input type="checkbox"/>		einige Erdbeeren zum Verziehen
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C (150 °C Umluft) vorheizen, Gugelhupfform (22 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Alle Zutaten für die Füllung, bis auf Erdbeeren und Mehl, in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren, ggf. zwischendurch vom Rand schieben, umfüllen. Erdbeeren waschen, putzen und fein würfeln. Vorsichtig mit Küchenpapier trocken tupfen, dabei möglichst viel Saft aufsaugen. Frischkäsemasse und Erdbeerwürfel getrennt kalt stellen. Mixtopf spülen und trocknen.
3. Für den Teig Mandeln im Mixtopf 20 Sek./Stufe 10 mahlen, umfüllen. Eier mit Öl, Zucker und Salz in den Mixtopf geben und 2 Min./Stufe 4 aufschlagen. Prosecco 10 Sek./Stufe 4 unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver zugeben, 30 Sek./Stufe 4 unterrühren.
4. Hälfte des Teiges in die vorbereitete Backform füllen und an den Seiten etwas nach oben streichen. Erdbeerstücke mit 1 TL Mehl vermischen, unter die Käse- masse heben und diese auf dem Teig verteilen. Restlichen Teig in die Form füllen und glatt streichen. Kuchen im heißen Ofen ca. 70 Min. backen. Ggf. am Ende mit Alufolie abdecken. Kuchen auf einem Kuchengitter ca. 45 Min. in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen, auf dem Gitter aus- kühlen lassen und ca. 2 Std. kalt stellen.
5. Schokolade in groben Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. An den Seiten herunter- schieben, Öl zufügen und 4 Min./37 °C/ Stufe 1 schmelzen. Kuchen mit Guss überziehen und mit frischen Erdbeeren verzieren.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 470 kcal 9 g E - 29 g F - 42 g KH