

## Erdbeer-Pistazien-Käsekuchen-Schnitten

**Arbeitszeit:** 30 Minuten

**Backzeit:** 30 Minuten

**Wartezeit:** 1 Stunde

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Stück ca.

Fett	14 g
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	4 g
Brennwert	229 kcal / 956 kJ

### Zutaten für 1 Blech (12 Stücke)

*Boden:*

150 g Butterkekse

20 g gehackte Pistazien

50 g Butaris Butterschmalz

*Creme:*

300 g Frischkäse

60 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier (Größe M)

80 g Erdbeermarmelade

*Topping:*

10 Erdbeeren

15 g gehackte Pistazien

### Zubereitung:

*Schritt 1/4*

Für die Erdbeer-Pistazien-Käsekuchen-Schnitten Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen.



## Schritt 2/4

Für den Boden Butterkekse mit dem Multi Zerkleinerer oder mit einem Nudelholz und einem Gefrierbeutel fein zerbröseln. Butaris Butterschmalz in einem Topf schmelzen. Keksbrösel und Pistazien zufügen, gut mischen, in die Backform geben und drücken.

## Schritt 3/4

Für die Creme Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mit dem Handrührgerät cremig rühren. Eier zufügen und unterrühren. Käsekuchen-Masse auf dem Keksboden verteilen. Erdbeermarmelade teelöffelweise auf die Käsekuchen-Masse geben und mit einem Zahnstocher ein leicht verteilen. Erdbeer-Pistazien-Käsekuchen-Schnitten im vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten backen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.

## Schritt 4/4

Für das Topping Erdbeeren waschen, trocknen, putzen und in Scheiben schneiden. Pistazien auf dem Kuchen verteilen, Erdbeerscheiben darauf legen und noch einmal mit Pistazien dekorieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).