Klassischer Käsekuchen mit frischen Himbeeren



Zutaten Teig

- 100 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei (M)
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Zutaten Füllung

- 1 kg Quark (20%)
- 4 Eier (M)
- 180 g Zucker
- 2 PK Vanillezucker
- 2 PK Vanille-Puddingpulver
- 240 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 2 EL Zitronensaft
- 400 g frische Himbeeren

Außerdem

- ein paar Beerenfrüchte zum Dekorieren z.B. Heidelbeeren, Brombeeren oder Himbeeren

Zubereitung

- Butter, Zucker, Ei und die Prise Salz für 2 Minuten schaumig aufschlagen.
- Mehl und Backpulver auf die Masse sieben und zu einem Mürbeteig verarbeiten.
- Den Teig in die gebutterte Backform geben, einen Rand hochziehen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Quark, Eier, Zucker, Vanillezucker, Vanille-Puddingpulver, Milch, Sahne und Zitronensaft zu einer glatten Masse verrühren, die Quarkmasse zur Hälfte auf dem vorbereiteten Boden verteilen, mit Himbeeren belegen und die restliche Quarkmasse darüber verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170° C für ca. 50 -60 Minuten backen. Tipp: Sollte der Käsekuchen zu stark bräunen, den Kuchen nach 40 Minuten mit Backpapier abdecken.
- Nach dem Backen die Backofentüre einen Spalt breit öffnen und den Käsekuchen darin vollständig auskühlen lassen.
- Den Käsekuchen vor dem servieren aus der Backform lösen und mit frischen Beerenfrüchten belegen.

Portionsgröße: 1 Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 50–60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©