

"Himbeer - Käsekuchen" von V. Rabe, Westerholz



Mürbeteig:

200 g Mehl

50 g Speisestärke

1/2 TL Backpulver

125 g Butter

1 Ei

50 g Zucker

Füllung:

125 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

1 P. Vanillezucker

50 g Schokoborke

2 cl Orangenlikör

75 g Speisestärke

750 g Magerquark

200 g Doppelrahmfrischkäse

200 g Himbeeren

Einen Mürbeteig zubereiten und den Teig kühl stellen.

Himbeeren waschen und abtropfen lassen.

Eier trennen. Butter, Zucker, Vanillezucker und das Eigelb schaumig rühren. Orangenlikör, Schokoborke, Quark und den Frischkäse unterrühren. Speisestärke fein durchsieben - unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Himbeeren vorsichtig unter die Käsemasse rühren.

Eine Springform Ø 26cm einfetten. Mürbeteig ausrollen. In die Form legen und am Rand ca. 1-2 cm hochziehen. Käsemasse hineinfüllen.

Backofen vorheizen. U-/Oberhitze 170 °C, Umluft 160 °C. Backzeit ca. 70 min.

