

"Beeriger Käsekuchen" von S. Rehbein, Westerholz

Boden & Streusel:

200 g Butter

400 g Mehl

200 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 TL Backpulver

1 Ei

1 Prise Salz

Quarkmasse:

4 Eier

200 g Zucker

750 g Magerquark

250 g Mascarpone

1 P. Puddingpulver Vanille

300 g gemischte TK-Beeren

TK-Früchte in ein Sieb zum Auftauen geben.

Butter bei schwacher Hitze in einem Topf zerlassen. Vor der weiteren Verarbeitung ca. 10 min auskühlen lassen.

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Salz und das Ei in einer Rührschüssel vermischen.

Butter nach und nach mit unter rühren, bis sich der Teig zu Streuseln bildet.

Teigmenge halbieren. 1 Teil für den späteren Belag kühl stellen.

Boden einer Springform Ø 26 cm mit Backpapier auslegen. Restliche Streusel als Boden in die Form geben und etwas andrücken. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Bei 200°C U-/Oberhitze den Boden 10 min backen.

Für die Quarkmasse die Eier und den Zucker ca. 5 min cremig schlagen.

Magerquark, Mascarpone und Puddingpulver unterrühren.

Masse auf den leicht ausgekühlten Boden geben.

Aufgetaute Beeren darauf gleichmäßig verteilen. Streusel darüber streuen.

Den Kuchen bei 175 °C U-/Oberhitze ca.75 Minuten backen. Nach 45 min Backzeit den Kuchen mit Backpapier abdecken.

© by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.