

Rezept



Käsekuchen mit Blaubeeren

Für ca. 16 Stück:

- 200 g Hüttenthaler Butter
- 750 g Hüttenthaler Magerquark
- 100 g Hüttenthaler Schlagsahne
- 250 g Mehl
- 4 Eier
- 170 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- etwas Salz
- 1 Msp Backpulver
- ca. 250 g Blaubeeren
- Saft von einer Zitrone
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille
- 1 EL Puderzucker

Für den Teig

- Mehl, 70 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz und Backpulver mischen
- 1 Ei und 150 g Butter in Flöckchen zufügen und kneten
- Springform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen
- Teig direkt in der Springform verteilen und bis zum Rand hochdrücken
- Mit einer Gabel kleine Löcher in den Teig stechen und ca. 30 Minuten kalt stellen

Für die Quarkmasse

- 50 g Butter, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 100 g Zucker mit Schneebesen cremig rühren
- 3 Eier, Quark, Sahne, Zitronensaft und Puddingpulver unterrühren
- Gewaschene Blaubeeren (bis auf 2 EL) unter die Quarkmasse heben und diese auf den Boden füllen
- Restliche Blaubeeren auf die Oberfläche setzen
- Bei 200 Grad C Ober-/ Unterhitze ca. 50 min backen
- Danach abkühlen lassen und zum Servieren mit Puderzucker bestäuben

