

## Käsekuchen mit Blaubeeren

Für ca. 16 Stück benötigt man:

- \* 200 g Hüttenthaler Butter
- \* 750 g Hüttenthaler Magerquark
- \* 100 g Hüttenthaler Schlagsahne
  - \* 250 g Mehl
  - \* 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 austreuen
- \* 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

