

Käsekuchen mit Brombeeren

Zutaten (ø 20cm)

Für den Teig:

50g Zucker
100g kalte Butter
200g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz

Für die Käsefüllung:

500g Quark
100g Zucker
25g Puddingpulver Vanille
1 EL Mehl
100ml Sahne
Etwas Vanille
3 Eier
125g Brombeeren



- 1) Zubereitung Teig:
Mischt die Zutaten für den Teig alle in einer Rührschüssel zusammen. Zu einem glatten Teig verarbeiten und für etwa 30 Minuten in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen.
- 2) Anschließend den Teig in die gefettete Springform geben und einen Rand formen. Mit einer Gabel einstechen. Bei 180 Grad Umluft etwa 10 Minuten backen.
- 3) Zubereitung Käsecreme:
Gebt den Quark, Zucker, Puddingpulver, Mehl und Vanille in eine Rührschüssel. Alle Zutaten vermischen. Unter rühren die Sahne hinzugeben. Anschließend nach und nach die 3 Eier in die Masse geben und unterrühren.
- 4) Bis auf 2 EL Teig die Käsecreme auf den vorgebackenen Boden geben.
- 5) Brombeerteig:
4 Brombeeren mit 1 TL Zucker und etwas Wasser in einem Topf aufkochen. Pürieren und durch ein Sieb den Brombeersaft zurück in den Topf geben. 1 TL Speisestärke mit etwas Wasser vermengen und unter Rühren in den Brombeersaft geben. Sobald der Saft andickt, vom Herd nehmen.

- 6) Den Brombeersaft mit den 2 EL Teig verrühren und als Tropfen auf die Käsekuchenmasse geben. Mit einem Holzspieß die Punkte verbinden. Die restlichen Brombeeren verlesen und teilen. Einzelne Brombeerhälften leicht in die Käsecreme drücken.
- 7) Den Käsekuchen mit Brombeeren bei 170 Grad Umluft etwa 1 Stunde lang backen. Nach etwa der Hälfte der Zeit mit einem Stück Alufolie abdecken.

© Fräulein Meer backt