

Himbeer-Käsekuchen mit Schokoboden

Zutaten (Ø 20cm)

125g Mehl
1 Ei
50g Butter
1 Prise Salz
30g Zucker
10g Backkakao

Füllung:
175g Quark
70g Zucker
1 Ei
12g Puddingpulver

250g Himbeeren
Puderzucker



- 1) Zunächst bereitet ihr den Schokoladen-Mürbeteig vor. Mehl, Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen. Dann den Zucker, das Ei und weiche Butter hinzugeben. Alles gut verkneten und den Teig in Folie gewickelt für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 2) In der Zwischenzeit den Quark mit Zucker, dem Ei und dem Puddingpulver verrühren.
- 3) Den Teig ausrollen und in die Springform legen. Dabei einen kleinen Rand formen. Die Quark-Pudding-Füllung einfüllen.
- 4) Anschließend bei 180 Grad Ober-/Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten etwa 50 Minuten backen.
- 5) Abkühlen lassen und mit Himbeeren dekorieren. Zum Schluss mit ein wenig Puderzucker bestäuben.