

## Beeren – Käsekuchen

### Zutaten:

600 g Heidelbeeren  
650 g Magerquark  
500 g Frischkäse  
200 g Mehl  
250 g Zucker  
130 g Butter  
50 g Honig  
2 Eigelb  
5 Eier  
200 g Sahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
2½ Päckchen Vanillepuddingpulver  
10 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



### Zubereitung:

- Mehl, Eigelb, Butter und Honig glatt verkneten.
- Etwa 30 Minuten kalt ruhen lassen.
- 500 g Beeren fein pürieren.
- Püree mit Zucker, Quark, Frischkäse, Puddingpulver und Eiern verrühren.
- Geruhten Teig in eine Springform drücken (rollen).
- Beerenkäse gleichmäßig aufstreichen.
- Bei 170° C etwa 90 Minuten backen.
- Kuchen abkühlen lassen.
- Sahne mit Vanillezucker und Gelatinepulver steif schlagen.
- Steife Sahne auf den Kuchen streichen.
- Restliche Beeren als Verzierung auf die Sahne legen.