

Käsekuchen mit Himbeeren

Zutaten:

300 g Himbeeren
300 g Mehl
1 Päckchen Vanillepudding
370 g Zucker
150 g Butter
750 g Magerquark
300 g Doppelrahmfrischkäse
3 Eier
100 ml Rapsöl
1 Prise Salz



Zubereitung:

- Mehl, 120 g Zucker und Salz vermischen.
- Butter in kleine Stücke schneiden.
- Alles zusammen mit den Händen gut verkneten.
- Etwa 75 g Himbeeren ebenfalls unterkneten.
- Teig in Alufolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.
- Eine Springform gut einfetten.
- Den gekühlten Teig in die Springform drücken.
- Dabei einen etwa 4 cm hohen Rand hochziehen.
- Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen.
- Springform mit Teig noch einmal etwas kühlen.
- Frischkäse, Quark, Puddingpulver und 200 g Zucker glatt verrühren.
- Eier und Öl unterrühren.
- Ein paar Himbeeren zur Dekoration auf Seite legen.
- Restliche Beeren mit 50 g Zucker pürieren.
- Die Hälfte der Quarkcreme auf dem Teig verteilen.
- Restliche Quarkcreme und Himbeercreme vermischen.
- Rote Creme auf die helle Creme verteilen.
- Bei 160° C etwa 70 Minuten backen.
- Nach dem Abkühlen mit den restlichen Beeren garniert servieren.