

Käse – Brombeer – Kuchen

Zutaten Boden:

130 g weiche Butter
150 g Mehl
50 g Löffelbiskuits
80 g Zucker
50 g gemahlene Haselnüsse
1 Ei
1 Vanillezucker
1 Prise Salz



Zutaten Belag:

200 g Schlagsahne
150 g Zucker
2 Päckchen Vanillepudding
800 g Quark
400 g Brombeeren
1 Vanillezucker
1 EL Zitronensaft
4 Eier
Mandelblättchen

Zubereitung:

- Für den Teig das Ei trennen.
- Eigelb, Mehl, 100 g Butter, Zucker und Salz verkneten.
- In Alufolie gewickelt etwa 30 Minuten kühl stellen.
- Löffelbiskuits klein zerbröseln.
- Brösel mit Nüssen, Restbutter, Vanillezucker und Eiweiß verrühren.
- Eine Springform einfetten.
- Gekühlten Mürbeteig in die Form drücken (rollen).
- Die Nussmasse darauf verteilen und glatt streichen.
- Bei 180° C 15 Minuten vorbacken.
- Für den Belag die Eier trennen.
- Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Zitronensaft und Puddingpulver verrühren.
- Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- Quarkmasse auf dem vorgebackenem Teig verteilen.
- Brombeeren in die Quarkmasse drücken.
- Mandelblättchen über die Masse streuen.
- Bei 180° C 10 Minuten backen.
- Danach mit 160° C noch ca. 50 Minuten fertigbacken.