

## Käsekuchen mit frischen Himbeeren



Zubereitung: 20 min  
Backzeit: 50 bis 60 min  
Kühlzeit: 60 min  
Zeit insgesamt: 2 Std 10 min

### Zutaten für eine Springform mit 26 cm Durchmesser:

#### für den Mürbteig:

250 g Mehl  
125 g Margarine  
30 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei

#### für die Käsemasse:

1 kg Quark (z.B. Magerquark)  
180 g Zucker  
1/2 Tasse Öl, neutrales (z.B. Sonnenblumenöl)  
4 Eigelbe  
4 Eiweiße  
1 Prise Salz  
1 TL Vanilleextrakt  
1 Pck. Vanillepuddingpulver (oder 40 g Speisestärke)

500 g frische Himbeeren

### Zubereitung:

Zuerst einen Mürbteig aus den oben genannten Zutaten herstellen, indem man alles mit einem Knethaken zu einem festen Teig verrührt. Sobald sich der Teig von der Schüssel löst, herausnehmen und zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen und ca. 1 Std. im Kühlschrank lagern. Eine Springform mit Margarine einfetten und den gekühlten Teig in die Form drücken. Einen Rand von ca. 3 cm hochziehen und anschließend mit einer Gabel

mehrere Löcher in den Teig einstechen. Die Himbeeren waschen und auf einem Krepppapier etwas trocknen lassen. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Anschließend wird die Käsemasse hergestellt. Dafür zuerst die Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. In einer anderen Schüssel alle restlichen Zutaten vermischen und schön glatt verrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Der Eischnee wird nun vorsichtig unter die Quarkcreme gehoben. Dies funktioniert am besten mit einem Schneebesen oder Teigschaber. Die Hälfte der Käsemasse in die Springform füllen und etwa  $\frac{3}{4}$  der Himbeeren darauf verteilen. Die restliche Masse darüber geben und glatt streichen.

Auf der mittleren Schiene für 50-60 min backen.

Wenn der Käsekuchen eine leichte bräunliche Farbe bekommen hat, den Ofen ausschalten und bei leicht geöffneter Türe (z. B. Kochlöffel dazwischen klemmen) auskühlen lassen. Dieser Vorgang ist extrem wichtig, damit der Kuchen nicht in sich zusammenfällt! Nach 30 min den Kuchen herausholen und auf einem Gitter komplett abkühlen lassen. Sobald er kalt ist, kann man ihn stürzen. Bitte nicht stürzen wenn er noch warm ist, sonst läuft euch die Käsemasse davon. ;-)

Die restlichen Himbeeren nun auf der Kuchenmitte verteilen.

Wenn der Kuchen noch am selben Tag gegessen wird, muss er nicht gekühlt werden. Ansonsten hält er sich ein paar Tage abgedeckt im Kühlschrank.

Man kann den Käsekuchen natürlich auch ohne Himbeeren backen. Schmeckt auch sehr lecker!

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Sarah ♥