

Käsekuchen

mit Beeren



Dessert



Zutaten für 12 Personen*

Menge	Zutat
100 g	Butter
175 g	Butterkekse
4	Eier
120 g	Zucker
2 EL	Vanillezucker
500 g	Quark, mager
250 g	Mascarpone
1	Zitrone, Saft und Schale
50 g	Speisestärke
300 g	Johannisbeeren
4 EL	Johannisbeergelee

* 150 g pro Person

So wird's gemacht ...

Eine runde Backform (Springform, 28-30 cm) mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben. Mit einem Nudelholz so lange über den Beutel rollen, bis feine Kekskrümel entstanden sind. Die Krümel mit der flüssigen Butter mischen. Die Keksmasse in der Springform verteilen und gut andrücken.

Den Backofen auf 160°C vorheizen (Ober-/Unterhitze).

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann Quark, Mascarpone, Stärke, Zitronensaft und -schaleiterrühren. Den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.

Die Hälfte der Creme auf den Keksboden geben und glatt streichen. Die Hälfte der Beeren darauf verteilen. Die restliche Creme und Beeren nochmals darüber schichten.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 45 - 50 Minuten backen. Das Gelee leicht erwärmen, damit es flüssig wird. Den erkalten Kuchen damit streifenartig verzieren.

Variante: Wer keine frischen Beeren hat, kann auch Tiefkühlware nutzen. Dann die Beeren jedoch nicht auftauen lassen, sondern gefroren in den Kuchen geben.

Nährwerte pro Portion

Energie	356 kcal
Fett	19,0 g
Kohlenhydrate	35,9 g
Eiweiß	10,5 g

Alle Angaben beziehen sich auf den verzehrfertigen (geschälten) Anteil der Lebensmittel.