



Käsekuchen mit Blaubeeren und Keksboden

Zutaten für den Keksboden:

200 g Kekse, gerne gemischt (Butterkekse, Cantuccini, Amarettini, Haferkekse...)
50 g zarte Haferflocken
120 g Butter (keine Margarine!)

Zutaten für die Füllung:

200 g Sahne
250 g Magerquark
250 g Quark 20%
125 g Zucker
70 g Speisestärke
4 Eier
Abrieb einer 1/2 Bio Zitrone



Für den Belag:

ca. 250 g Heidelbeeren
1 EL Konfitüre deiner Wahl

Zubereitung:

Kekse in einem Gefrierbeutel fein hacken, Butter im Topf oder Mikro zerlassen und mit den Haferflocken unter die Kekse mischen. Einen Tortenring mit 22 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, die Keksbrösel flach in die Form drücken und kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Alle restlichen Füllung-Zutaten vermengen und die Sahne zum Schluss unterheben.

Die Masse auf den Keksboden geben, Form mit Alufolie bedecken und in die Folie mit einer Gabel einige Löcher einstechen, sodass Luft + Feuchtigkeit beim Backen entweichen kann.

Den Kuchen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 75 Min. backen. Ofen abschalten und die Türe einen Spalt öffnen und den Kuchen weitere 10 Min. darin ruhen lassen. Über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen und abgekühlt mit Konfitüre bestreichen und mit Blaubeeren dekorieren.

Tipp:

Ersetze die Blaubeeren durch andere frische Früchte wie Himbeeren oder Erdbeeren.

Mit dem 22er Tortenring wird der Kuchen schön hoch. Hast du diesen nicht zu Hause, verwende eine Springform, dann wird der Kuchen etwas flacher, die Backzeit kann dann um etwa 10 Min. reduziert werden.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de