

Deine Christine!

MEIN ALTES, NEUES LEBEN MIT MS!

Blaubeer Käsekuchen Rezept:

Zutaten Teig:

- 150 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Kakaopulver
- 80 g Zucker (ich nehme lieber weniger, ersetze den Zucker mit Stevia)
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 100 g kalte Butter

Für die Füllung:

- 500 g Quark /Topfen
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Frischkäse
- 130 - 150 g Zucker
- 1 EL fein abgeriebene Zitrone
- 3 Eier
- 2 EL Mehl
- 50 g Himbeeren (wer mag)
- 200 g Blaubeeren
- 3 - 4 EL Blaubeerkonfitüre

Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

Alle Zutaten für den Mürbeteig zu einem Teig verkneten, diesen mit Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten kühl stellen.

Teig ausrollen, die Springform mit der Masse auskleiden und einen Rand formen.

Mit einer Gabel den Boden an mehreren Stellen einstechen und die Masse erneut kaltstellen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für die Füllung, bis auf die Blaubeeren, Himbeeren und die Blaubeerkonfitüre, zu einer homogenen Masse verrühren.

Früchte waschen, trocknen und unterheben.

Die Blaubeer Käsekuchen Masse auf den Teig streichen.

Ein paar Kleckse Blaubeerkonfitüre auf die Masse geben, mit einem Holzstäbchen marmorieren.

Den Kuchen für circa 40 - 60 Minuten backen, bis die Masse innen stockt.

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und bis zum Servieren drei Stunden auskühlen.