

Käsekuchen mit Brombeeren

Zeit gesamt
1h 30min



Zubereitungszeit
40min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Brombeeren, frisch	300 g
Weizenmehl, Type 405	230 g
Backpulver	0.5 TL
Zucker	250 g
Salz	
Butter	120 g
Eier	5 St.
Zitronen	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	1000 g
Vanille Zucker	2 TL
Speisestärke	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Sieb, feine Reibe

1. Brombeeren waschen und ggf. verlesen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, 50 g Zucker und eine Prise Salz vermengen. Kalte Butter würfeln und mit dem Mehl verkneten. 1 Ei zugeben, zu einem glatten Teig verkneten, diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Inzwischen eine Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Übrige Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Quark, 4 Eigelb, 200 g Zucker, Vanillinzucker, 2 TL Zitronensaft, Zitronenschale und Speisestärke glatt rühren. Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Brombeeren untermengen.

3. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auskleiden und Seitenränder mit Butter bestreichen. Teig gleichmäßig ausrollen, in die Springform geben und einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Quarkmasse in die Springform gießen und im Ofen ca. 40 Min. backen.

4. Kuchen mit Alufolie abdecken und weitere ca. 30 Min. backen. Den Käsekuchen mit Brombeeren im offenen Ofen abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	264 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	9 g