Käsekuchen mit Himbeeren

Zutaten Boden:

300 g	Weizenmehl Type 550
100 g	Zucker
200 g	Butter
1	Ei
1 Prise	Salz

Zutaten Füllung:

100 g	Sahne
400 g	Quark
200 g	Zucker
8	Eier
30 g	Mehl

Zutaten Streusel:

15 g	Zucker
15 g	Butter
30 g	Mehl

Zutaten Belag:

700 g	Himbeeren
300 g	fertiger Tortenguss

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen und für ca. 1 Stunde kalt stellen. Den Mürbteig ausrollen, igeln und in eine gefettete Kuchenform (Ø 28 cm) geben. Zucker und Eigelb schaumig rühren, dann Sahne, Quark und Mehl untermischen. Zum Schluss das Eiweiß zu Schnee schlagen, vorsichtig unterheben und die Masse auf den Mürbteigboden streichen. Nach Anleitung backen.
Für die Streusel alle Zutaten zusammen verkneten. Geben Sie diese dann auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie und backen Sie die Streusel ca. 10 min.
Den erkalteten Käsekuchen aus der Form stürzen. Die Himbeeren darauf verteilen und mit dem Tortenguss bestreichen. Die Streusel darüber verteilen. Fertig!

Im Holzbackofen:
bei 220° C backen
Backzeit: 45 - 55 min

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 210° C, Unterhitze 160° C
Backzeit: 45 - 55 min

Im Haushaltsbackofen:
bei 200° C backen
Backzeit: 45 - 55 min

Anleitung:

Den Mürbteig und in eine gefettete Kuchenform geben.

...den Rand abschneiden

Fertiger Mürbteigboden

Masse auf den Mürbteigboden streichen.

... glatt streichen

...nach Anleitung backen

Die Himbeeren darauf verteilen und mit dem Tortenguss bestreichen

Die Streusel darüber verteilen.
Fertig!

HÄUSSLER
www.backdorf.de