

FRÄNKISCHE TAPAS



Käsekuchen mit Heidelbeeren

Zutaten:

für den Mürbteig:

200 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
1 Eigelb
1 EL Vanillezucker
Backpulver

für die Käsefüllung:

500 g Magerquark
150 g Zucker
100 g Butter
1 TL Speisestärke
3 Eier
1 Eiweiß
1/2 unbehandelte Zitrone
1 Päckchen Tortenguss

ca. 600 g Heidelbeeren zum Belegen

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Mürbteig einen geschmeidigen Teig kneten und anschließend in einer Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Quark gut abtropfen lassen und die Eier trennen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eigelbe hinzufügen und die Zitronenschale hineinreiben. Zusammen mit dem Zitronensaft und dem Quark verrühren. Jetzt die Eiweiße steif schlagen und mit der Speisestärke und ca. 100 g Heidelbeeren unter die Quarkmasse heben. Eine ausgefettete Backform mit dem Mürbteig auslegen und dabei einen hohen Rand bilden. Die Quarkmasse einfüllen und den Kuchen auf unterster Schiene bei 180° C eine Stunde backen.

Sobald der Kuchen abgekühlt ist, aus der Form nehmen und mit dem restlichen Heidelbeeren bedecken. Zum Schluss mit Tortenguss bedecken.