

Zutaten

- Mürbeteig:
- 250 g Butter
- 125 g Puderzucker
- 2-3 Eigelb
- 375 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Füllung:
- 500 g Quark
- 500 g Schmand
- 220 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Puddingpulver
- ½ Liter Milch
- 70 g Raps- oder Sonnenblumenöl
- Mark einer Vanilleschote
- Schalenabrieb von ½ Zitrone
- 200g Blaubeeren

Backen, Kuchen

Käsekuchen mit Blaubeeren

Saftig fruchtiger Kuchen fürs Kaffeekränzchen oder als Dessert. Ihr neuer Lieblingskuchen!

So wird’s gemacht:

1. Butter würfeln und mit Puderzucker, Eigelb und Salz verkneten.
2. Den Teig auf dem Tarteboden verteilen.
3. Den Teig mit den Fingern unbedingt am Rand hochdrücken.
4. Die kalte Milch mit dem Puddingpulver verrühren, anschließend alle anderen Zutaten hinzugeben und verquirlen.
5. Die Quarkfüllung in die mit dem Teig ausgekleidete Form füllen.
6. Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze 60 Minuten backen.
7. Dann den Ofen ausschalten und den Kuchen im geschlossenen Ofen noch eine halbe Stunde ruhen lassen.
8. Den Käsekuchen gut auskühlen lassen, erst dann ist dieser schnittfest.