



Rezeptkarte

Blaubeer-Käsekuchen mit Backstubegeheimnis

Blaubeer-Käsekuchen mit Backstubegeheimnis

Zutaten:

Mürbteig: 200 g Mehl Typ 550, 75 g Zucker, 75 g Butter kalt, 1 Ei, ½ PK Backpulver

Füllung: 125 g Butter (flüssig), 225 g Zucker, 40 g Speisestärke, 3 Eier, 500 g Quark, 200 g Saure Sahne, 200 g Süße Sahne, 4 TL Backstubegeheimnis, 125 g Blaubeeren

Für einen Kuchenring Ø 26 cm

Zubereitung (ca. 2 Stunden inklusive Ruhe- und Backzeit):

Die Zutaten für den Mürbteig in eine Schüssel geben, rasch zusammenkneten und in Folie eingepackt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung flüssige Butter, Zucker, Speisestärke, Backstubegeheimnis und 3 Eier in einer Schüssel mit einem Handrührgerät vermengen. Dann den Quark und die saure Sahne untermischen. Die süße Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder Heißluft vorheizen.

Den Teig in einer gefetteten 26er Backform auslegen und etwa 3 cm am Rand hochziehen. Nun die Füllung in die Form geben, glattstreichen und die Blaubeeren darauf verteilen.

Nun den Kuchen bei 180°C für 20 Minuten anbacken, anschließend bei 160°C ca. 40-50 Minuten fertig backen.