

Kuchen – „Himbeer-Käsekuchen“

Zutaten sind:

- ➔ 300 gr. Mehl
- ➔ 150 gr. Zucker
- ➔ 150 gr. Butter
- ➔ 1 Ei (er)
- ➔ 1 Pck. Vanillezucker
- ➔ 100 gr. Zucker
- ➔ 2 Eßl. Puddingpulver, Vanille
- ➔ 1 TL. Backpulver
- ➔ 3 Eigelb
- ➔ 3 Eiweiß
- ➔ 500 gr. Quark / 1 Eßl. Grieß
- ➔ 400 gr. Himbeeren (Tiefgekühlt oder frisch)

Und so wird es gemacht:

Das Ei trennen, Mehl, Zucker, Butter und Eigelb mit den Knethaken zu Streuseln verarbeiten. 2/3 davon in eine mit Backpapier ausgelegten Springform geben. Am Boden und am Rand andrücken.

Weitere Bemerkungen:

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Backpulver mischen, Eigelb und Quark dazu rühren. Die 4 Eiweiß steif schlagen und beimengen. Auf den Boden Grieß streuen damit die Früchte nicht durchweichen. Die aufgetauten / frische Himbeeren auf dem Boden verteilen, Quarkmasse darauf, die restlichen Streusel darüber verteilen und dann in den Ofen.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten

Etwa 30 Minuten

El.-Herd *backen*

Umluft 1 Stunde bei 175° backen

Schmeckt auch mit Kirschen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“