



Käsekuchen mit Blaubeeren

Zutaten Mürbeteig:

300g Mehl
1 Ei
175g Zucker
1 P. Vanillezucker
175g Butter

Zutaten Füllung:

4 Eier
200g Zucker
1 P. Vanillezucker
50g Speisestärke
1 kg Magerquark
75g flüssige Butter
100g Milch
250g Blaubeeren

Zubereitung Mürbeteig:

Mehl, Zucker, Vanillezucker, das Ei und die Butter in eine Schüssel geben und das Ganze mit den Händen zu einem glatten, kompakten Teig verkneten. Den in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26cm) drücken und dabei einen Rand hoch ziehen. Anschließend die Springform/Teig für ca. 20-30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung Füllung:

Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und leicht schaumig schlagen. Die Speisestärke und den Quark hinzufügen und unterrühren, die flüssige Butter und die Milch ebenfalls dazugeben und unterrühren. Die Blaubeeren verlesen, Waschen, gut abtropfen lassen und unter die Quarkmasse ziehen. Die Masse auf den Mürbeteig geben und glatt streichen.

Den Käsekuchen im auf vorgeheizten Backofen auf 180°C Umluft ca. 50-60 Minuten backen. Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Form erkalten lassen.