

# HIMBEER-KÄSEKUCHEN MIT KNUSPERBODEN



Dieser Himbeer-Käsekuchen mit Knusperboden ist eine köstliche Variante des klassischen Käsekuchens, die durch den Zusatz von frischen Himbeeren eine fruchtige Note bekommt. Die Himbeeren bringen eine angenehme Süße und einen Hauch von Säure in den Kuchen ein, die hervorragend mit der cremigen Käsefüllung harmonieren. Für die Käsecreme habe ich weiße Schokolade mit Quark und Hüttenkäse kombiniert so wird sie wunderbar cremig. Durch das Marmorieren mit dem Himbeerpüree wird der Käsekuchen besonders hübsch.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**50 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**190 °C O/U**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

## KNUSPERBODEN

Zerkleinere die Löffelbiskuits in einem Mixer oder in einer Tüte mithilfe eines Ausrollstabes. Schmilz die Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle. Vermische die Butter mit den Keksbröseln. Schlage einen Backrahmen mit Backpapier ein oder setze ihn auf einen Springformboden. Verteile die Keksmischung darin und drücke sie fest an, das geht am besten mit einer Burgerpresse oder einem Trinkglas. Streue die Mandeln darüber. Stelle die Form beiseite.

KNUSPERBODEN:

- 120 g** Löffelbiskuits
- 60 g** Butter
- 50 g** Mandeln (gestiftet)

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor.

HIMBEERPÜREE:

- 100 g** Himbeeren (TK)
- 2 EL** Zucker

## HIMBEERPÜREE

Koche die Himbeeren mit dem Zucker in einem Topf auf und zerdrücke sie mit einem Löffel.

KÄSECREME:

- 100 g** weiße Schokolade
- 250 g** Quark (20 %)
- 300 g** Hüttenkäse
- 40 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 50 g** Speisestärke
- 3** Eier

## KÄSECREME

Rasple oder hacke die Schokolade fein. Verrühre sie mit dem Quark, Hüttenkäse, Puderzucker, Vanilleextrakt, Zitronenabrieb, -saft, der Stärke und rühre nun auch die Eier nach und nach hinzu. Rühre die Creme hierbei auf niedriger Stufe, ohne zu viel Luft einzurühren.

FÜLLUNG:

- 100 g** Himbeeren (frisch oder TK)

## FÜLLE DEN KÄSEKUCHEN

Verteile die Hälfte der Frischkäsecreme auf dem Bröselboden. Verteile die Himbeeren darüber und bedecke sie mit der restlichen Creme. Streiche die aufgekochten Himbeeren nach Belieben durch einen Sieb und verteile das Püree nun klecksartig auf dem Kuchen und ziehe mit einem Zahnstocher oder einer Gabel dekorative Schnörkel hinein.

## BACKE DEN KUCHEN

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für ca. 50-60 Min. Lasse ihn danach abkühlen und kühle ihn anschließend für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank.

# HIMBEER-KÄSEKUCHEN MIT KNUSPERBODEN



So lässt er sich am besten schneiden. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!