



Menge 1 Springform (26 cm ø)



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

SCHNELLER KÄSEKUCHEN MIT HIMBEERSOSSE

Käsekuchen und Fruchtsoße - ein Dreamteam!



Zubereitung

- 1.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Saft auspressen. Rosinen waschen und trocknen.
- 2.** Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Quark, Grieß, Puddingpulver, Backpulver, Zitronensaft und -schale zufügen, zuletzt die Rosinen unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
- 3.** Bei Ober-/Unterhitze 160 °C (Umluft 140 °C) ca. 60-70 Minuten backen.
- 4.** Für die Soße Himbeeren waschen, verlesen und 400 g abwiegen. Zusammen mit Diamant Gelierzucker in ein hohes Gefäß geben und alles ca. 45 Sekunden mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- 5.** Käsekuchen mit Soße servieren.
- 6.** Tipp: Damit sich eine Art Boden bildet, ist das Backen bei Ober-/Unterhitze empfehlenswert. Wer keine Himbeerkerne in der Soße mag, püriert die Himbeeren zunächst und passiert sie dann durch ein Sieb. Anschließend mit Diamant Gelierzucker gut verrühren.

Zutaten

Für den Käsekuchen:

1	Bio-Zitrone
125 g	Rosinen
125 g	Butter (oder Margarine)
375 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
4	Eier
1 kg	Magerquark
25 g	Grieß
1 Päckchen	Vanille-Puddingpulver
1 Päckchen	Backpulver

Für die Himbeersoße:

400 g	Himbeeren (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.