

Käsekuchen mit Blaubeeren



Mürbeteig

250 g Butter
125 g Puderzucker
2-3 Eigelb
375 g Mehl
1 Prise Salz

Füllung

500 g Quark
500 g Schmand
220 g Zucker
4 Eier
1 Päckchen Puddingpulver
½ Liter Milch
70 g Raps- oder Sonnenblumenöl
Mark einer Vanilleschote
Schalenabrieb von ½ Zitrone
200g Blaubeeren

So wird's gemacht

Butter würfeln und mit Puderzucker, Eigelb und Salz verkneten. Mehl dazugeben, zu einem glatten Teig kneten. Eine Tarteform (26 cm) mit weicher Butter fetten. Die Hälfte des Teiges mit etwas Mehl ausrollen und gleichmäßig auf dem Tarteboden verteilen. Den übrigen Teig mit den Fingern am Rand hochdrücken.

Die kalte Milch mit dem Puddingpulver verrühren, anschließend alle anderen Zutaten hinzugeben und verquirlen. Die Quarkfüllung in die mit dem Teig ausgekleidete Form füllen.

Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze 60 Minuten backen. Dann den Ofen ausschalten und den Kuchen im geschlossenen Ofen noch eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Käsekuchen gut auskühlen lassen, erst dann ist dieser schnittfest.