

Käsekuchen mit Himbeeren

Für einen Kuchen

ZUTATEN

Für den Boden:

50 g Butter
100 g Butterkekse
30 g Zucker

Für die Füllung:

500 g Frischkäse
(Doppelrahmstufe)
4 Eier
90 g Zucker
1 EL Mehl
Mark ½ Vanilleschote
1 Döschen Safran-Fäden (0,1 g)
300 g (Schlag-) Obers
250 g frische Himbeeren

außerdem:

Springform 24 cm Durchmesser
Backpapier



ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auf dem Induktionskochfeld schmelzen.

Kekse im Mixer fein zerkrümeln. Mit flüssiger Butter und Zucker mischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.

Für die Füllung Frischkäse mit Eiern, Zucker, Mehl, Vanille-Mark, Safran und Salz cremig rühren. (Schlag-) Obers steif schlagen und unter die Käsemasse ziehen.

Himbeeren auf dem Krümelboden verteilen.

Käsekuchen mit Himbeeren

ZUBEREITUNG

Die Frischkäsecreme auf den Himbeeren verteilen. Den Kuchen auf Einschubhöhe 2 20 Minuten bei starker Dampfzugabe backen. 10 Minuten ohne Dampfzugabe backen. Kuchen am Rand lösen. Einen gefalteten Bogen Backpapier auf den Kuchen legen und nochmals 10 Minuten weiter backen. Backofen ausschalten und den Käsekuchen 10 Minuten im Ofen ruhen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen.

Tipp:

Käsekuchen neigt dazu, Risse zu bekommen. Durch das Lösen des Randes von der Backform kann dies eventuell vermieden werden. Der Kuchen schmeckt aber auch mit Rissen wunderbar!