

Käsekuchen mit Frucht



Zutaten

Fruchtmus:

- 450 g TK Beeren
- 40 g Zucker
- 40 g Wasser
- 10 g Zitronensaft
- 20 g Stärke

Teig:

- 110 g Butter
- 270 g Mehl
- 90 g Wasser
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 200 g Puderzucker
- 2 TL Vanillepaste
- 750 g Skyr oder Magerquark
- 80 g Öl, neutral
- 2 Eier
- 40 g Stärke

Zubereitung

Fruchtmus:

- Alle Zutaten miteinander pürieren (**TM: 10 Sek./St. 8**) und dann aufkochen lassen und etwas andicken (**TM: 5 Min./100°C/St. 2**).

Teig:

- Ofen auf **180° O/U-Hitze** vorheizen und die Stoneware rund oder Runde Ofenhexe gut mit selbstgemachtem Backtrennmittel einfetten.
- Alle Teigzutaten gut miteinander verkneten (**TM: Teigstufe/1 Min.**) und in die Form drücken. Den Rand so ca. **4-5 cm** hochziehen.

Füllung:

- Alle Zutaten miteinander zu einer homogenen Masse verrühren. (**TM: 30 Sek./St.4**).
- Die Hälfte der Masse auf dem Boden verteilen. Dann das Fruchtmus darüber geben, restliche Skyrmasse darauf verteilen und eine Gabel in Spiralen durch die Masse ziehen, so dass es schön marmoriert aussieht.
- Kuchen nun für ca. **50 Minuten** backen.
- Nach Ende der Backzeit einen Kochlöffel für **10 Minuten** in die Ofentür klemmen. So kann die Luft entweichen und der Kuchen fällt nicht zusammen.
- Kuchen in der Form komplett auskühlen lassen. Am besten über Nacht.



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de