

BROMBEEREN übrig?



KOX Brombeer-Käsekuchen Rezept



↓ Zutaten für den Boden

200 g Butterkekse
120 g Butter
50 g gehackte Mandeln
100 g brauner Zucker

↓ Zum Verzieren

150 g Brombeeren
Puderzucker

↓ Zutaten für den Belag

300 g Brombeeren
400 g neutraler Frischkäse
400 g Magerquark
40 g Speisestärke
80 g Zucker
2 Eier
2 Eigelbe
1 Prise Salz
1 Packung Bourbon Vanille Pulver

Und so einfach geht's:



Ofen auf 160° C Umluft vorheizen. Butterkekse zerkrümeln. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit Keksen, Mandeln und Zucker verrühren.



Eine Springform einfetten und mit Backpapier auslegen.



Die Keksmasse in die Form füllen und gleichmäßig am Boden fest drücken.



Den Frischkäse mit Quark, Speisestärke, Zucker, Eigelben, Eiern, Salz und Vanille Pulver verrühren. Brombeeren waschen, trocken tupfen und unterheben.



Die Masse auf dem Keksboden verteilen und glatt streichen.

Und so einfach geht's:



Die Form mit Alufolie abdecken und mit einer Gabel Löcher einstechen.



Für 50 - 60 Minuten backen. Danach gut abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.



Zum Schluss den Käsekuchen mit Brombeeren verzieren und genießen.

Viel Spaß beim Backen!