

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:



1
Ofen auf 160° C Umluft vorheizen. Butterkekse zerkrümeln. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit Keksen, Mandeln und Zucker verrühren.



2
Eine Springform einfetten und mit Backpapier auslegen.



3
Die Keksmasse in die Form füllen und gleichmäßig am Boden fest drücken.



4
Den Frischkäse mit Quark, Speisestärke, Zucker, Eigelben, Eiern, Salz und Vanille Pulver verrühren. Brombeeren waschen, trocken tupfen und unterheben.



5
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!