

REZEPT FÜR KLEINER KÄSEKUCHEN MIT BLAUBEER CURD



KLEINER KÄSEKUCHEN MIT BLAUBEER CURD

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stücke | 105 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Käsekuchen:

- Butter und Mehl für die Form
- 1 Bio-Limette
- 3 Eier (Größe M)
- 125 g weiche Butter
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 500 g Magerquark
- 40 g Speisestärke

Für das Topping:

- 40 g Butter
- 125 g Blaubeeren
- 65 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 1 EL Limettensaft
- 2 EL Schlagsahne
- 4-5 Stiele Minze



31

ZUBEREITUNG

230

Kcal

Pro Stück ca.

7

Gramm

Eiweiß

19

Gramm

Kohlenhydrate

14

Gramm

Fett

1. Für den Käsekuchen Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eine Springform (20 cm Durchmesser) fetten, mit Mehl ausstäuben. Limette heiß waschen, Schale fein abreiben, Frucht auspressen. Eier trennen, Eiweiß knapp steif schlagen.
2. Butter, Zucker und Salz cremig schlagen. Eigelb einzeln unterrühren. Quark, Limettenschale und 2 EL -saft zufügen und unterrühren. Stärke kurz unterrühren. Eischnee locker unterziehen. Masse in die Springform geben, glatt streichen. Im heißen Ofen 1 Stunde backen, dabei die Oberfläche die letzten 10-15 Minuten bei Bedarf locker mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Ofen ausstellen, Kuchen weitere 10 Minuten darin ruhen lassen. Dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für das Topping Butter schmelzen, kurz abkühlen lassen. 60 g Blaubeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Mit 1-2-3 Fruchtaufstrich und Limettensaft in einem hohen Mixbecher ca. 45 Sekunden pürieren. Erst Butter, dann Sahne gut untermixen. 5-10 Minuten kühl stellen. Übrige Blaubeeren und Minze verlesen, waschen und trocken tupfen.
5. Vor dem Servieren Käsekuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Mit dem Blaubeer-Curd toppen, mit übrigen Beeren und Minze verzieren.