



Himbeer-Käsekuchen

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	55 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

120 g	Butterkekse, zerbröselt	2 kleine	Eier
300 g	Frischkäse	100 g	Tiefkühl-Himbeeren
1 Prise	Vanillepulver	30 g	Frische Himbeeren für die Garnitur
50 g	Butter, zerlassen		Abrieb und Saft einer ½ Zitrone
60 g	Zucker		

Zubereitung:

Eine feuerfeste Schale mit Backpapier auslegen. Keksbrösel mit der Butter vermischen, auf dem Boden der Schale verteilen, leicht andrücken und bei indirekter, mittlerer Hitze (180 °C) ca. 7 Minuten backen. Inzwischen die Eier mit dem Zucker und dem Vanillepulver schaumig schlagen und zusammen mit dem Abrieb und dem Saft der Zitrone in den Frischkäse einrühren. Es soll eine glatte, homogene Masse entstehen. Die Tiefkühl-Beeren auf dem Keksboden verteilen und mit der Käsemasse gleichmäßig überziehen. Den Kuchen 40 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze (160 °C) grillen, bis die Masse stichfest ist. Abkühlen lassen und mit frischen Beeren garniert servieren.