

# Backen mit Klaus

## Bodenloser Himbeer-Käsekuchen

Zutaten: (Für ca. 14 Stücke)

- 300 g Himbeeren, 150 g Margarine, 1 P. Finesse Zitrone, 6 Eier, Salz,
- 150 g Zucker, 2 Vanillezucker, 500 g Quark (20%), 250 g Quark (40%),
- 200 g Schmand, Zitronensaft, 2,5 Pck. Vanille-Pudding,
- 30 ml Himbeerlikör, Puderzucker

Zubereitung:

1. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten.



2. Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Margarine, Eigelbe, Vanillezucker u. Zucker schaumig schlagen. Quark, Schmand, Puddingpulver, Likör, Zitronensaft u. -schale gründlich verrühren. Eigelbmasse mit Eischnee unter den Quark ziehen, Himbeeren unterheben u. alles in die Form füllen.



3. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft: 180°C) ca. 60 Min. backen. Nach 30 Min. um 30°C reduzieren (Evtl. abdecken). Ofen ausschalten u. noch 20 Min. im Ofen ruhen lassen. Herausnehmen u. auskühlen lassen. Mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.



*Tipp des Chaoten: Leckere fruchtige Variante!!!*



Erstellt von Klaus am 06.07.2014