



Käsekuchen mit Heidelbeeren

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig: 200 g Mehl | 1 gestr. TL Backpulver | 3 Msp. Steviapulver (ca. 0,9 g) | 75 g weiche Butter | 2 Eier

Für die Quarkmasse: 750 g Magerquark | 1 ½ gestr. TL Steviapulver (ca. 0,9 g) | 1 Pck. Käsekuchenhilfe | 4 Eier (M) | 200 g Sahne | 100 g Heidelbeeren

Mehl, Backpulver, Steviapulver, Butter und Eier mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem Mürbteig verkneten.

Eine Springform (26 cm Ø) mit Butter einfetten.

Zwei Drittel des Mürbteigs auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und in die Springform legen. Der restliche Teig wird zu einer Rolle geformt, in die Form gelegt und gleichmäßig an den Rand gedrückt.

Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen.

Für die Quarkmasse den Quark mit Steviapulver und der Käsekuchenhilfe verrühren. Die Eier trennen und die Eiweiße mit den Quirlen steif schlagen. Die Eigelbe werden unter die Quarkmasse gerührt.

Die Sahne steif schlagen, den Eisschnee und die gewaschenen Heidelbeeren unter die Quarkmasse heben.

Die Mischung auf den Teig verteilen und den Kuchen 70 Min. backen.

Falls der Kuchen vorher schon gebräunt ist, einen Bogen Alufolie auf die Form legen, so wird er nicht zu dunkel.

Den Kuchen in der Form abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte heben. Dann in Stücke schneiden und nach Belieben mit Schlagsahne servieren.