

HEIDELBEERKÄSEKUCHEN OHNE BODEN

 12 Personen

 ca. 90 Minuten

 Zutaten

1 kg Magerquark
2 Eier
50 g Butter
1 Pck. Bourbon-Vanillepuddingpulver
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
90 g Zucker
½ Vanilleschote
200 g Heidelbeeren oder Himbeeren (falls ungezuckerte TK-Ware, gut abtropfen lassen)



ZUBEREITUNG:

1. Die Eier trennen, das Eiweiß zu einem steifen Eischnee schlagen und die halbe Vanilleschote auskratzen.
2. Mit dem Handrührgerät zunächst die restlichen Zutaten – nur die Heidelbeeren nicht – auf niedrigster Stufe gut vermengen. Danach auf der höchsten Stufe ca. 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Eischnee und die Heidelbeeren vorsichtig unter den Teig heben. Eine Springform mit Backpapier auslegen und Teig einfüllen. Bei 180 °C (Umluft) ca. 70–75 Min. backen.

kcal	kJ	Eiweiß	Fett	KH	BE/KE
157	657	13 g	5 g	11 g	0,9/1,1

Die Nährwerte entsprechen einer Portion.