Heidelbeer-Käsekuchen

Die fruchtige Marmorierung verleiht dem Kuchen eine köstliche Note!
Für das Rezept gibt es eine Videoanleitung: https://youtu.be/0thzvUM4ZBI

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für eine Springform (26cm Durchmesser)

1 Grundrezept Mürbeteig

Für den Belag:
500g Quark (ggf. laktosefrei)
180g Zucker
1 P. Vanillezucker
200g flüssige Butter oder Margarine
3 Eier
1 P. Vanillepuddingpulver

Für den Fruchtbelag:
125g Heidelbeeren (frisch oder aus dem Glas)
1/2 P. Tortenguss

1. Den Mürbeteig nach Rezept herstellen und eine gefettete Springform damit auslegen, Rand hochziehen und 30 Minuten kühl stellen.
2. Für die Quarkfüllung alle Zutaten gut miteinander verrühren und auf den Mürbeteig streichen.

3. Die Heidelbeeren aus dem Glas abtropfen lassen und mit Tortengusspulver pürieren. In gleichmäßigen Abständen immer einen Esslöffel der Heidelbeermasse auf die Füllung geben und vorsichtig mit einer Gabel zu einem Marmormuster verziehen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 1 Stunde backen. Nach der halben Backzeit den Kuchen mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Den fertigen Kuchen in der Form auskühlen lassen.