

Herzchen-Käsekuchen

Käsekuchen ist beliebt bei Groß und Klein! Verziert mit herrlichen Himbeer-Herzchen schmeckt der köstliche Käsekuchen gleich doppelt lecker und wird zum Hingucker auf jeder Kaffeetafel!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

1 Grundrezept [Mürbeteig süß](#)

Für den Belag:

300g Doppelrahmfrischkäse (ggf. laktosefrei)

250g Magerquark (ggf. laktosefrei)

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

2 Eier

1 P. Vanillepuddingpulver

125g Zucker

100g Himbeeren TK oder frisch

1. Den Mürbeteig nach Rezept zubereiten und eine Springform damit auskleiden, dabei einen kleinen Rand hochziehen.
2. Alle Zutaten für den Belag mit einem Schneebesen verrühren und die Masse auf den Mürbeteig geben, glattstreichen.
3. Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen, sodass sich die Kerne entfernen lassen. Das Himbeerpüree in einen Kunststoffbeutel einfüllen und eine sehr kleine Ecke vom Beutel abschneiden. Himbeerpüree in kleinen Tupfen gleichmäßig

auf die Füllung geben. Mit einem Holzspieß oder Zahnstocher kreisförmig durch die Himbeertupfen fahren, sodass kleine Herzchen entstehen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 Minuten backen. Wichtig: Nach der halben Backzeit den Kuchen locker mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird und die Herzchen schön zur Geltung kommen.

5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Den Mürbeteig nach Rezept mit veganer Margarine zubereiten. Für den Belag Frischkäse durch eine Frischkäsealternative auf Sojabasis tauschen. Quark durch 200g Quarkersatz auf Sojabasis ersetzen. Sahne durch 180g Mandel Cuisine austauschen.



