

Käsekuchen mit Himbeeren

## **Pastel de queso con frambuesas**

für 4 Portionen

### **Zutaten**

150 g Knusprige Kekse zB.Petit Beurre  
75 g Zucker  
100 g Butter  
Zutaten Belag  
400 g Riccotta  
150 g Mascarpone  
2 Pk Vanillezucker  
75 g Zucker  
2 EL Zitronensaft  
4 große Eier  
250 g Himbeerkonfitüre oder was man lieber mag  
etwas Frische Himbeeren

### **Zubereitung:**

Für den Boden die Kekse im Cutter mahlen oder in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Wallholz fein zerbröseln. Mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mischen.

Die Butter schmelzen. Zu den Bröseln geben und alles gut mischen. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen und den Rand aufsetzen. Keksmasse auf den Boden geben und sehr gut andrücken.

Für den Belag in einer Schüssel Ricotta, Mascarpone, Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft verrühren. Dann die Eier gut verquirlen und unterschlagen. Die Masse auf dem vorbereiteten Boden verteilen. Den Quarkkuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 50 Minuten backen.

Herausnehmen und erkalten lassen.

In einem Pfännchen die Himbeerkonfitüre erwärmen und über den Kuchen geben. Vor dem Servieren mindestens drei Stunden kühl stellen. Vor dem Aufschneiden nach Belieben mit Himbeeren garnieren.