

Blaubeer-Käsekuchen

Für zwei Personen

Für die Küchlein:

50 g Blaubeeren	200 g Quark	1 Ei
40 ml Sahne	40 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 EL Stärke	2 EL Puderzucker	

Für die Garnitur:

100 g Blaubeeren	2 EL Puderzucker	1 Zimtstange
------------------	------------------	--------------

Für die Küchlein:

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Quark mit dem Ei, der Sahne, dem Zucker, der Vanille und der Stärke verrühren. Quark-Masse in drei ofenfesten Förmchen füllen. Blaubeeren verlesen und darüber verteilen. Förmchen in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Für die Garnitur:

Blaubeeren verlesen, mit 2 EL Wasser, dem Puderzucker sowie einer Zimtstange ca. 8 Minuten aufkochen lassen.

Blaubeer-Käsekuchen auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen, mit Blaubeer-Sauce garnieren und servieren.

Laura Schmidt am 01. Februar 2018