

Käsekuchen-Tarte mit frischen Himbeeren

Für die Streusel:

100 g Butter 100 g Dinkelmehl (Type 630) 100 g gemahlene Mandeln
70 g heller Rohrohrzucker 1 Prise Meersalz

Für die Quarkmasse:

1 Bio-Zitrone 18 g Vanille-Puddingpulver 125 g heller Rohrohrzucker
250 g Magerquark 100 g Sauerrahm 125 g weiche Butter
2 Eier (Größe M) 1 Prise Salz

zusätzlich:

500 g frische Himbeeren essbare Blüten

Für die Streusel in einem Topf Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Flüssige Butter mit Mehl, Mandeln, Zucker und 1 Prise Salz zu feinen Streuseln mischen.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, die Streusel hineinfüllen und glatt drücken.

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen Für die Quarkmasse die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Das Puddingpulver mit Zucker mischen, Zitronenabrieb und Saft der Zitrone, Quark, Sauerrahm, weiche Butter, Eier sowie eine Prise Salz glatt verrühren.

Die Quarkmasse in die Springform auf die Streusel geben und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

Die gebackene Käsekuchen-Tarte auskühlen lassen. Dann die frischen Himbeeren darauf verteilen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Mit frischen essbaren Blüten ausdekorieren.

Tipp: Man kann auch gleich die doppelte Menge an Streuselteig machen und die übrigen Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. Gemeinsam mit der Käsekuchen-Tarte ca. 15 Minuten knusprig im Ofen mitbacken. Die Streusel dann z. B. für ein Dessert verwenden.

Franziska Schweiger am 09. Juli 2020