

Himbeerkäsekuchen

Wie Ihr wisst, liebe ich Käsekuchen über alles. Deshalb habe ich, als meine Freundin zu Besuch kam, einen Käsekuchen mit Himbeeren gebacken. Der Boden besteht aus einem Mürbteig. Die Himbeermasse ist unheimlich cremig und das Ganze rundet ein fruchtiger Himbeerspiegel ab.





Mein Himbeerkäsekuchen kam bei meiner Freundin und meiner Familie sehr gut an. Den Mürbteig habe ich einen Tag vorher zubereitet, und er durfte über Nacht im Kühlschrank verbringen. Die Käsekuchenmasse ist auch relativ schnell hergestellt. Mit in die Masse kam dieses Mal noch weiße geschmolzene Schokolade. Die pürierten Himbeeren habe ich mit Speisestärke und Orangensaft angemacht, und diese kamen ebenfalls mit in die Käsekuchenmasse. Dadurch bekam dieser Himbeerkäsekuchen seine fantastische Cremigkeit.







Den Abschluss meines Himbeerkäsekuchens machte ein fruchtiger Himbeerspiegel. Der besteht aus pürierten Himbeeren und Tortenguss. Da die Masse ziemlich schnell anzieht, muss man hierbei zügig arbeiten. Nun möchte ich Euch nicht länger auf die Folter spannen. Hier kommt das Rezept für Euch:





Rezept für meinen Himbeerkäsekuchen:

Das Rezept für meinen gelingsicheren Mürbteig findet Ihr hier:
[Mürbteig](#)

Zutaten Käsekuchenmasse:

- 250 g Quark
- 500 g griechischer Joghurt
- 200 g Schmand
- 200 ml Sahne
- 225 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 150 g weiße Schokolade
- 1 Pck. Vanillpuddingpulver
- 450 g Himbeeren frisch oder TK
- 3 EL Orangensaft
- 25 g Speisestärke

Zutaten Himbeerspiegel:

- 500 g Himbeeren frisch oder TK
- 2 Tortenguss
- 2 EL Zucker

Zubereitung Käsekuchenmasse:

1. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten und mit dem Mürbteig auskleiden.
2. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen.
3. Himbeeren pürieren und mit 75 g Zucker in einem Topf mit Orangensaft und Speisestärke kurz aufkochen lassen.
4. Die übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und die pürierten Himbeeren unterrühren.
5. Geschmolzene Schokolade zügig unter die Käsekuchenmasse

rühren.

6. Die Creme auf den Mürbteig geben, und bei Umluft 160°C im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.

Zubereitung Himbeerspiegel:

- Himbeeren pürieren.
- Tortenguss und Zucker in einen Topf geben.
- Pürierte Himbeeren dazugeben und kurz aufkochen lassen.
- Zügig auf den erkalteten Käsekuchen streichen.
- Mit Topping nach Wunsch dekorieren.

Ganz viel Spaß beim nachbacken!











Weitere leckere Kuchenrezepte:

- [Zwetschgen Käsekuchen mit Streusel](#)
- [Käsekuchen mit Eierlikör und Mandarinen](#)
- [Birnen-Käsekuchen mit Streusel](#)
- [Heidelbeerkäsekuchen](#)
- [Käsekuchen mit Eierlikör](#)
- [Konfetti-Mandelkuchen mit Frosting](#)
- [Schokokuchen mit Crunch](#)
- [Apfel-Schoko-Kuchen](#)
- [Aprikosen Rührkuchen](#)