

Franziska Schweiger  
Käsekuchen-Tarte mit frischen Himbeeren

Donnerstag, 9. Juli 2020

Rezept für eine Springform von 26 cm Durchmesser (12 Stücke)

Dauer: 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: einfach

Süßes

### Zutaten:

#### Für die Streusel:

100 g Butter  
100 g Dinkelmehl (Type 630)  
100 g geschälte Mandeln, fein gemahlen  
70 g heller Rohrzucker  
1 Prise Meersalz

#### Für die Quarkmasse:

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

#### zusätzlich:

500 g frische Himbeeren  
1 Handvoll essbare, unbehandelte Blüten (z.B. Mini-Hornveilchen, Gänseblümchen, Ringelblumenblüten usw.)



### Zubereitung:

1. Für die Streusel in einem Topf Butter schmelzen und abkühlen lassen.
2. Flüssige Butter mit Mehl, Mandeln, Zucker und 1 Prise Salz zu feinen Streuseln mischen.
3. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, die Streusel hineinfüllen und glatt drücken.
4. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
5. Für die Quarkmasse die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
6. Das Puddingpulver mit Zucker mischen, Zitronenabrieb und Saft der Zitrone, Quark, Sauerrahm, weiche Butter, Eier sowie eine Prise Salz glatt verrühren.
7. Die Quarkmasse in die Springform auf die Streusel geben und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.
8. 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.

**Nährwert: Pro Stück:** 320 kcal / 1340 kJ  
27 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 20 g Fett