



# HEIDELBEER-ZITRONEN- KÄSEKUCHEN MIT BLÜTEN

Serviervorschlag | Bild Freepik

**Für 8 Personen**  
**Zubereitungszeit 40 Min.**  
**Backzeit ca. 1 Std.**

## Zutaten:

1 kg Quark, 20 % Fettgehalt  
6 Ei  
100 g Mehl  
250 g Margarine  
250 g Zucker  
½ Pck. Backpulver  
2 Pck. Vanillezucker  
etwas Zitronensaft  
70 g Heidelbeeren

## Boden:

200 g getrocknete Datteln  
200 g geschälte Mandeln

## Deko:

50 g Heidelbeeren  
1 TL Heidelbeer Pulver  
(alternativ Puderzucker oder Zitronenpulver)  
2 EL Blütenmix

## Zubereitung:

- 1) Für den Boden Datteln ca. 15 Minuten in heißem Wasser einweichen. Springform (Ø 18 cm) mit Backpapier auslegen.
- 2) Datteln ausdrücken und mit den Mandeln mit einem Mixer pürieren (die Masse muss klebrig sein). Masse in der Form verteilen, andrücken und kühl stellen.
- 3) Alle Zutaten des Käsekuchen vermischen und auf den Boden in eine Springform geben. Bei 170° C Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen.
- 4) Cheesecake aus der Form lösen, mit Heidelbeerpulver bestreuen, mit Heidelbeeren und Blüten dekorieren. Yammie! :)

**Anstelle der Mandeln können auch gesalzene und geröstet Erdnüsse verwendet werden. So bekommt der Tortenboden eine leicht salzige Note.**