



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.