



Käsekuchen mit Himbeeren und Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	472kcal/ 1979 kJ	
Eiweiß:	18,8 g	Fett: 25,3 g
Kohlenhydrate:	42 g	

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 30 Minuten + Kühlzeit

Zubereitung:

1. Walnüsse, Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen. Ei, Butter in Stückchen und Wasser zugeben. Alles mit einem Messer durchhacken, sodass trockene Krümel entstehen. Dann alles rasch mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Etwa die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen. Den Boden der Form damit belegen. Aus dem restlichen Teig Streifen (ca. 5 cm breit) ausrollen und den Springformrand damit auskleiden. Teig an die Form drücken und die Nahtstelle zwischen Boden und Rand zusammendrücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Quark in einem sauberen Geschirrtuch sehr gut ausdrücken. Quark mit Zucker und Schlagsahne verrühren. 2 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb, die übrigen 2 Eier, Gries und die Orangenschale unter die Quarkmasse rühren. Eischnee und Himbeeren unterheben.

3. Die Quarkmasse auf dem Teigboden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 60-70 Minuten backen. Ofen ausschalten, Kuchen abdecken und im Ofen auskühlen lassen.

4. Walnüsse grob hacken und in einer kleinen, beschichteten Pfanne rösten. Den Käsekuchen mit einigen Himbeeren und Walnüssen dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Mürbeteig:

- 150 g kalifornische Walnüsse, gemahlen
- 220 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Ei (L)
- 150 g Butter
- 4 – 5 EL kaltes Wasser

Für die Quarkfüllung:

- 1 kg Magerquark
- 150 g Zucker
- 100 ml Schlagsahne
- 4 Eier (M)
- 50 g feinen Grieß
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 150 g Himbeeren (frisch oder TK)

Außerdem:

- 30 g kalifornische Walnüsse
- einige Himbeeren
- Puderzucker zum Bestäuben