

# Käsekuchen mit Himbeeren und Eierlikör

## Zutaten

Für die Käse-Eierlikör Füllung:

800 g Frischkäse

160 g Zucker

4 Eier

400 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 EL Speisestärke

Für die Himbeer Füllung:

300 g Himbeeren TK

20 g Puddingpulver Vanille

50 g Zucker

Für den Boden:

400 g Mehl

200 g Butter

160 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

2 TL Backpulver

Zur Dekoration:

250 g frische Himbeeren

200 g Kuvertüre Weiße Schokolade

2 Minzblätter

## Zubereitung

Den Ofen vorheizen auf 170 Grad Celsius.

Die Himbeeren in einem kleinen Topf aufkochen und durch ein Sieb passieren. Puddingpulver mit 2 gehäuften EL Zucker und 3 EL Wasser verrühren. Passierte Himbeeren erneut aufkochen und das angerührte Puddingpulver unterrühren. Himbeermouse eindicken und abkühlen lassen.

Eine Frankfurter Kranz-Form 26 cm Durchmesser gründlich mit Butter einfetten (oder Fetten und mit Semmelbröseln austreuen).

Für den Boden alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und die Backform gleichmäßig mit dem Teig auskleiden.

Für die Käse-Eierlikörfüllung die Eier mit Zucker dick cremig aufschlagen, Frischkäse, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 4 EL Speisestärke unterrühren. 2/3 der Masse in die vorbereitete Form füllen. Den Himbeerpudding unter das restliche 1/3 rühren und mit Hilfe eines Esslöffels vorsichtig auf die Eierlikör-Füllung geben.

Den Kuchen für ca. 60 Min. backen, vollständig auskühlen lassen (am besten über Nacht) vorsichtig anlösen und stürzen.



[Link zum Rezept: Käsekuchen mit Himbeeren und Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Käsekuchen mit Himbeeren und Eierlikör

Für die Dekoration die Kuvertüre schmelzen. Den Kuchen mit Kuvertüre, Himbeeren und Minze dekorieren.

## **Leser-Tipp**

Dieser Käsekuchen ist unglaublich cremig, fruchtig durch die Himbeeren und besonders durch den Eierlikör.

[Link zum Rezept: Käsekuchen mit Himbeeren und Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)