

# Käsekuchen vom Weltmeister der Konditoren "VERPOORTEN-Käsekuchen mit frischen Himbeeren"

## Zutaten

Keks-Kuchenboden für den Käsekuchen:

250 g Butterkekse

50 g Müsli

100 g weiche Butter (zimmerwarm)

Käsekuchenmasse mit frischen Himbeeren und Eierlikör:

240 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

850 g Speisequark

150 g Zucker

40 g Speisestärke

3 Eier

200 g Sauerrahm

125 g frische Himbeeren

1 Prise Salz

Abrieb einer unbehandelten Limette (Menge nach Geschmack)

Deko:

frische Himbeeren

Puderzucker zum Bestäuben



## Zubereitung

VERPOORTEN-Käsekuchen mit frischen Himbeeren – Keks-Kuchenboden:

Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und zerbröseln. Die Keksbrösel mit dem Müsli und der weichen Butter verkneten, auf den Boden der vorbereiteten Springform geben und gleichmäßig andrücken.

VERPOORTEN-Käsekuchen mit frischen Himbeeren – Käsekuchenmasse:

Alle Zutaten (außer den Himbeeren) in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Ca. ein Drittel der Käsekuchenmasse auf den vorbereiteten Keks-Kuchenboden in die Springform einfüllen. Die Himbeeren einstreuen, mit der restlichen Käsekuchenmasse bedecken und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) ca. 20 bis 25 Min. backen, bis der Käsekuchen hochzieht.

Den Käsekuchen für ca. 15 Min. aus dem Backofen nehmen. Dann den Käsekuchen wieder in den Backofen geben und ca. 30 Min. bei 180°C (Umluft) fertigbacken. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit frischen Himbeeren verzieren.

Der Weltmeister der Konditoren wünscht Ihnen viel Freude mit diesem verwöhnend cremigen VERPOORTEN-Käsekuchen mit frischen Himbeeren!

[Link zum Rezept: Käsekuchen vom Weltmeister der Konditoren "VERPOORTEN-Käsekuchen mit frischen Himbeeren"](#)

# Käsekuchen vom Weltmeister der Konditoren "VERPOORTEN- Käsekuchen mit frischen Himbeeren"

[Link zum Rezept: Käsekuchen vom Weltmeister der Konditoren "VERPOORTEN-Käsekuchen mit frischen Himbeeren"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (3/2020)  
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)