Blaubeer-Frischkäsekuchen

Das Rezept von dem Blaubeer-Frischkäsekuchen ist einfach in der Zubereitung und schmeckt schön sommerlich leicht. Die Frischkäsecreme verleiht diesem Kuchen das gewisse Etwas.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Frischkäse
100 g	Butter (weiche)
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
1 EL	Zitronenabrieb
100 g	Blaubeeren

Für die Creme

30 g	Butter (weiche)
75 g	Frischkäse
150 g	Staubzucker

Für die Dekoration

Nach Belieben	Blaubeeren

Zubereitung

1. Für den **Blaubeer-Frischkäsekuchen** eine Kastenform (ca. 25x11cm) dünn ausfetten und mit Backpapier auslegen. Die Blaubeeren anschließend verlesen und waschen. Den Ofen auf ca. 175°C Umluft vorheizen.

2. Nun in einer kleinen Schüssel das Mehl, mit dem Backpulver, und dem Salz vermengen und gut miteinander vermengen.

3. Dann den Frischkäse mit der Butter, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren.

4. Jetzt die Eier nach und nach unterrühren und letztendlich den Zitronenabrieb ebenfalls mit unterrühren.

5. Als nächstes das Mehl-Gemisch durch ein Sieb hinzufügen und unterheben.

6. Nun noch die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben.

7. Zum Schluss den Teig in die Form geben, glattstreichen und im Ofen ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den Kuchen hinterher aus der Form holen und komplett auskühlen lassen.

8. Für die Creme die Butter, mit dem Frischkäse und dem Staubzucker zu einer glatten Masse verrühren.

9. Den Kuchen anschließend mit der Creme bestreichen, beliebig mit ein paar Blaubeeren dekorieren und im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen.

Tipp

Wer möchte kann der Creme, für den Blaubeer-Frischkäsekuchen, noch zusätzlich etwas Zitronenabrieb hinzufügen.