Heidelbeer-Käsekuchen

Käsekuchen gibt es in allen nur denkbaren Variationen. Der Heidelbeer-Käsekuchen gehört zu den Highlights unter all diesen Varianten, denn dieses Rezept ist simpel und lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

1 kg	Magertopfen
1 Stk.	Zitrone
120 g	Butter (weiche)
260 g	Zucker
4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
40 g	Weizengrieß (weichen)
1 Packung	Backpulver
260 g	Heidelbeeren
1 EL	Fett (für die Form)
1 EL	Grieß (für die Form)

2 TL	Staubzucker (zum Bestäuben)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Heidelbeer-Käsekuchen** den Backofen auf 180°C (Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Topfen in einem Sieb abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen.

2. Butter und Zucker schaumig schlagen und nach und nach die Eier, Zitronenschale sowie den Zitronensaft und Vanillezucker untermischen. Zuletzt mit dem Topfen vermengen.

3. Puddingpulver mit dem Backpulver und Grieß verrühren und unter den Teig mischen. Die Heidelbeeren putzen, waschen und vorsichtig unterheben. Eine Springform einfetten und mit Grieß bestreuen.

4. Teig hineinfüllen und auf der untersten Schiene des Backofens 45 Minuten backen, dann - falls der Kuchen schon sehr gebräunt ist - mit Alufolie abdecken, ansonsten ohne Folie weitere 15 Minuten backen.

5. Backofen ausschalten und den Kuchen darin abkühlen lassen. Den abgekühlten Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Zum Heidelbeer-Käsekuchen frisch geschlagenes Schlagobers servieren.