

# HEIDELBEERKÄSEKUCHEN OHNE BODEN

 **12 Personen**

 **ca. 90 Minuten**

 **Zutaten**  
 1 kg Magerquark  
 2 Eier  
 50 g Butter  
 1 Pck. Bourbon-  
 Vanillepuddingpulver  
 1 TL Backpulver  
 1 Prise Salz  
 90 g Zucker  
 ½ Vanilleschote  
 200 g Heidelbeeren  
 oder Himbeeren (falls  
 ungezuckerte TK-Ware,  
 gut abtropfen lassen)



## ZUBEREITUNG:

1. Die Eier trennen, das Eiweiß zu einem steifen Eischnee schlagen und die halbe Vanilleschote auskratzen.
2. Mit dem Handrührgerät zunächst die restlichen Zutaten – nur die Heidelbeeren nicht – auf niedrigster Stufe gut vermengen. Danach auf der höchsten Stufe ca. 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Eischnee und die Heidelbeeren vorsichtig unter den Teig heben. Eine Springform mit Backpapier auslegen und Teig einfüllen. Bei 180 °C (Umluft) ca. 70–75 Min. backen.

kcal	kJ	Eiweiß	Fett	KH	BE/KE
157	657	13 g	5 g	11 g	0,9/1,1

Die Nährwerte entsprechen einer Portion.