

Zutaten:

Rührteig:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 250 g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale

Creme:

- 50 g Butter, flüßig
- 7 Eier
- 250 g Zucker
- 750 g Magerquark
- 1,5 Pck. Vanillepuddingpulver z. Kochen

- 3 Glas Himbeeren a´ 370ml
- 3 Pck. Tortenguss klar
- 50 g Zucker



Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Für den Rührteig Butter, Zucker und Vanillezucker gut schaumig rühren. Nach und nach die Eier einrühren. Salz, Zitronensaft und Zitronenschale dazurühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit dem *Müllermeister* einsieben.

Den *Thermo-Star Vario* mit einer *Dauerbackunterlage* versehen, und den Teig in die daraufgestellte *Maxi-Schnitte* geben und mit dem *Liftboy breit* glatt streichen.

Für den Quarkguss die Eier trennen und das Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen. Eigelb mit 200 g Zucker gut verrühren und danach den Quark und das Puddingpulver mit dem *Softliner groß* unterheben. Zum Schluß die flüssige, abgekühlte Butter und den Eischnee mit dem *Softliner groß* unterziehen. Diese Masse gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 40 Minuten abbacken.

In der *Maxi-Schnitte* (oder im *Garprofi I*) auskühlen lassen und mit folgendem Guss versehen:

Die Himbeeren im Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen und mit Tortenguss und Zucker mischen. Unter Rühren aufkochen lassen, beiseite ziehen und die Himbeeren mit dem *Softliner* unterheben. Auf den erkalteten Käsekuchen streichen und erneut abkühlen lassen. Wenn Sie möchten, verzieren Sie den Kuchen noch mit Sahnetuffs und gehackten Pistazien.

Tipp: Man kann aus dem kalten Kuchen Herzen ausstechen und auch mit Sahnetuffs verzieren. Eine schöne Überraschung für z.B. den Muttertag.