

Käsekuchen amerikanische Art mit Himbeerwirbeln

16 - 18 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.

**Für die Springform (Ø 28 cm) oder****Für die konische Springform (Ø 32 cm mit Hebeboden):**

etwas Fett

Himbeerstrudel:

400 g tiefgekühlte Himbeeren

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 geh. TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

3 EL Zitronensaft

Streuselteig:

150 g Weizenmehl

1 EL Dr. Oetker Kakao

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

600 g Doppelrahm-Frischkäse

100 g Schlagsahne

5 Eier (Größe M)

100 g Zucker

50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

1 Himbeerstrudel:

Himbeeren, Zucker und Vanille-Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Die Früchte durch ein Sieb streichen und zurück in den Topf geben. Gustin mit Zitronensaft glatt rühren, mit dem Himbeermark verrühren und alles unter Rühren aufkochen. Etwas abkühlen lassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C**2 Streuselteig:**

Mehl mit Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln in gewünschter Größe verarbeiten. Streusel auf dem Springformboden verteilen und mit einem Löffel zu einem Boden andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Min.

Boden in der Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

3 Belag:

Mascarpone mit Frischkäse, Sahne und Eiern mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe verrühren. Zucker, Gustin und Finesse unterrühren und die Creme auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Das Himbeermark daraufgeben, mit einer Gabel marmorieren und zunächst bei angegebener Backtemperatur backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Min.**4 Backofentemperatur reduzieren und den Kuchen fertig backen.**

Ober-/Unterhitze: etwa 160°C
Heißluft: etwa 140°C
Backzeit: etwa 45 Min.

Den Kuchen im ausgeschalteten Backofen erkalten lassen. Hierbei einen Holzkochlöffel in die Backofentür klemmen. Vor dem Servieren die Springform lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt geschlagene Sahne zum Käsekuchen.
- Der Kuchen kann 2 Tage im Voraus zubereitet werden.
- Nach Belieben vor dem Servieren mit frischen Himbeeren, mit Puderzucker bestreut, und kleinen Baiser-Tropfen belegen.