

# Käsekuchen mit Heidelbeeren

60 P/Kuchen

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten

**Backzeit:** ca. 40 Minuten



**6 Eier**

150 g **Zucker**

8 Tüten **Vanillezucker (40g)**

50 g **Weizenmehl**

200g **Frischkäse** (bis 20 % Fett absolut)

300 g **Naturjoghurt**, bis 1,8 % Fett

2 TL **Zitronenschale**, unbehandelt

400 g **Heidelbeeren** (Tiefkühlkost, Tipp: Zum Auftauen 2-3 EL Zucker darüber streuen)

1. Backofen auf 200° C (Umluft: 180°C) vorheizen. Eine Springform (Ø20 cm) mit Backpapier auslegen. 2 Eier, 50g Zucker und 4 Tüten Vanillezucker in eine Schüssel geben und einige Minuten schaumig schlagen, Mehl einsieben und untergeben.
2. Biskuitteig in die Springform gießen und gleichmäßig in der Form verteilen und für 12–15 Minuten in den Backofen damit.
3. Frischkäse, Joghurt, geriebene Zitronenschale, 100 g Zucker, 4 Eier und 4 Tüten Vanillezucker dazugeben und in einer Schüssel schaumig schlagen.
4. Die Form aus dem Backofen nehmen. Etwas abkühlen lassen. (Ofen nicht ausschalten) Die Creme gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen und für weitere 20–25 Minuten im Ofen backen.
5. Kuchen abkühlen lassen.
6. Die aufgetauten Heidelbeeren gut abtropfen lassen und über dem Kuchen verteilen. Kuchen aus der Springform nehmen und das Backpapier von den Seiten abziehen. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank damit.