

Das aktuelle Rezept von Petra Fahje
vom Land-Frauen KreisVerband Segeberg e. V.

<https://www.kreislandfrauen-segeberg.de>

In unserer Reihe „Mahlzeit! MarktTreff“ verraten MarktTreff-Köchinnen und -Köche sowie LandFrauen einige ihrer Lieblingsrezepte: typische Gaumenfreuden aus dem echten Norden, einfach nachzukochen oder nachzubacken, meist mit regionalen Zutaten, die es in vielen der MarktTreff-Dorfläden zu kaufen gibt. Heute:

Käsekuchen mit Stachelbeeren

Dieser Käsekuchen ist schnell zubereitet und schmeckt durch die Stachelbeeren schön fruchtig. „Für einen Sonntagnachmittag, wenn es draußen ungemütlich ist, genau das Richtige zum Verwöhnen“, sagt Petra Fahje, 1. Vorsitzende des Land-Frauen KreisVerbandes Segeberg. Viel Spaß beim Nachbacken!



Teigzutaten:

300 g Mehl
175 g kalte Butter
150 g Zucker
1 Ei

Füllung:

750 g Magerquark
150 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Vanillepuddingpulver
Saft und Schalenabrieb einer Biozitrone
4 Eier
1 Glas Stachelbeeren

So wird's gemacht:

Aus den ersten Zutaten Streusel herstellen. Eine 26er Springform einfetten und zwei Drittel der Streusel hineingeben, etwas andrücken und einen kleinen Rand hochziehen.

Für die Füllung alle Zutaten gut verrühren. Etwas Füllung auf den Streuselboden geben, darauf die abgetropften Stachelbeeren verteilen. Dann die restliche Füllung auf die Beeren geben und die übrigen Streusel als Topping auf die Füllung.

Bei 165 Grad Umluft für 60 Minuten in den Backofen.

Den Kuchen abkühlen lassen, aus der Springform nehmen und genießen!

Lassen Sie es sich schmecken: Mahlzeit! MarktTreff