



Käsekuchen heiß geliebt

Ein köstlicher Käsekuchen mit Cranberrys - lässt sich nicht nur kalt, sondern auch warm als Auflauf genießen

etwa 12 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Teig:

- 200 g weiche Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 4 Eier (Größe M)
- 1 kg Speisequark (20% Fett i.Tr.)
- 1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
- 2 EL Hartweizengrieß oder Weichweizengrieß
- Saft von 1 Zitrone
- 100 g getrocknete Cranberrys
- 60 g Pinienkerne

Wie backt man einen Käsekuchen mit Cranberrys und Pinienkernen?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



② **Käsemasse zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Übrige Zutaten, bis auf die Cranberrys und Pinienkerne, hinzufügen und unterrühren. Cranberrys und Pinienkerne kurz unterheben, Käsekuchenmasse in die Form füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Springformrand lösen und entfernen, den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Cranberrys und Pinienkernen können Sie 100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln und 1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen (125 g) oder 100 g getrocknete Aprikosen (klein geschnitten) und 60 g Sonnenblumenkerne verwenden.

