



Käsekuchenwürfel

Den Klassiker serviert als süße Käsespieße mit Beeren- perfektes Fingerfood für die Party

etwa 42 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

**Für die Glas-Backschale
(etwa 30 x 26 cm, innen):**
Fett

Käsemasse:

4 Eier (Größe M)
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
1 ½ kg Speisequark (Magerstufe)
300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Außerdem:

etwa 40 Holzspieße
etwa 250 g gemischtes
Beerenobst, z. B. Brombeeren
und Heidelbeeren
Holzspieße
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen
250 ml Eierlikör oder Milch

1 Vorbereiten:

Glas-Backschale fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Käsemasse zubereiten:

Eier, Zucker und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig rühren. Puddingpulver unterrühren. Quark und Crème fraîche unterrühren und die Masse in der Glas-Backschale glatt streichen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 70 Min.

Kuchen nach dem Backen noch 15 Min. bei geöffneter Tür im Backofen stehen lassen, dann in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Käsewürfel zubereiten:

Beeren verlesen und evtl. waschen. Den Käsekuchen in Würfel schneiden und die Beeren mit Holzspießchen auf die Würfel stecken.

4 Soße zubereiten:

Die Vanillesoße nach Packungsanleitung mit Eierlikör oder Milch zubereiten und zu den Käsekuchenwürfeln servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt auch 1 Be. Dr. Oetker Kirsch Grütze zu den Käsekuchenwürfeln.
- Toll und handlich sind auch Ministücke mit je 1 Beere darauf.
- Wenn Sie keine Glas-Backschale haben, backen Sie den Käsekuchen auf gut der Hälfte eines Backblechs und begrenzen die offene Seite mit einem Streifen Alufolie.

