

# Käsekuchenwürfel

Süße Käsespieße mit Beeren für die Party

etwa 42 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

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

## Zutaten:

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)  
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic

## Außerdem:

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 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 Minuten**

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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Beeren verlesen und evtl. waschen. Den Käsekuchen in Würfel schneiden und die Beeren mit Holzspießchen auf die Würfel spießen.
- 4 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.

