

Käse - Kokos - Kuchen mit Himbeeren

Kategorien: Kuchen, Käse

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
5		Ei(er)
1	kg	Quark (Magerquark)
125	ml	Schlagsahne
1	Pack.	Puddingpulver, (Vanille)
400	Gramm	Himbeeren, tiefgefrorene
100	Gramm	Kokosraspel

Anleitung:

Mehl mit Butter, 100g Zucker und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Min. kalt stellen. 4 Eier mit 100 g Zucker cremig rühren. Dann Quark, Sahne und Puddingpulver unterrühren. Eine Springform mit Backpapier belegen. Die Hälfte des Teiges ausrollen und in die Form legen. Restlichen Teig zu einem 4cm breiten Streifen ausrollen, an den Rand setzen und etwas andrücken. Boden mehrmals einstechen. Tiefgefrorene Himbeeren und Kokosraspel auf den Boden verteilen. Quarkcreme darauf glatt verteilen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen und mit Kokosraspel bestreuen.