

Rezept

Himbeer-Mascarpone-Käsekuchen

Ein Rezept von Himbeer-Mascarpone-Käsekuchen, am 09.06.2026

Zutaten

120 g Butter	200 g Amarettini (italienische Mandelmakronen)
5 Eier (M)	125 g Zucker
500 g Mascarpone	500 g Magerquark
2 Päckchen Vanillezucker	1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2 EL frisch gepresster Zitronensaft	2 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen
300 g Himbeeren (frisch oder TK)	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Die Butter schmelzen lassen. Amarettini in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerkrümeln und mit der Butter mischen. Drei Viertel davon in die Form geben und am Boden fest andrücken. Übrige Streusel beiseitestellen. Backofen auf 180° vorheizen.
2. Für die Creme die Eier trennen. Eiweiße mit 50 g Zucker steif schlagen. Eigelbe mit restlichem Zucker cremig rühren. Mascarpone, Quark, Vanillezucker, Zitronenschale, Zitronensaft und Puddingpulver unterrühren. Den Eischnee unterheben.
3. Die Hälfte der Creme auf dem Streuselboden glatt streichen. Die Hälfte der Himbeeren (TK-Beeren unaufgetaut) darauf verteilen, restliche Creme darauf verstreichen und mit den übrigen Himbeeren belegen. Mit den beiseitegestellten Streuseln bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen, dann den Kuchen bei 160° (Umluft 140°) weitere 50 Min. backen, dabei eventuell mit Backpapier abdecken. Den Kuchen vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen.