

Käsekuchen mit Amarettinikruste und Cranberries

Zutaten (für eine 28 cm Durchmesser Springform mit 8 cm hohem Rand)

Boden:

250 g Mehl,
1 Prise Salz,
2 EL Zucker,
50 g Butter,
1 TL Backpulver,
1 ganzes Ei,
1 Eiweiß,

Quarkmasse:

40 g weiche Butter,
100g Zucker,
1 Päckchen Vanillinzucker,
4 Eier Größe M,
500 g Sahnequark (40%),
1 Becher Sahne (200 g),
1 Becher Dickmilch oder Kefir (500 g),
100 g Puderzucker,
1 Päckchen Vanillepudding,
1 TL Speisestärke,
100 g getrocknete Cranberries

Als Belag:

50 g Amarettini

Zubereitung:

Für den Boden das Mehl mit Salz, Zucker und Butter verrühren. Das Ei und das Eiweiß zugeben und mit dem Backpulver einen Knetteig herstellen und die Hälfte davon auf 28 cm Durchmesser ausrollen, aus der anderen Hälfte einen 8 cm breiten Streifen für den Rand ausrollen. Die Form mit Butter fetten und den Teig darin auslegen.

Quarkmasse:

Die 4 Eier trennen. Weiche Butter, Vanillinzucker und Zucker verrühren schaumig rühren, dann die Eigelbe dazu rühren. Nacheinander den Sahnequark, die Sahne, die Dickmilch, das Päckchen Vanillepudding und den TL Speisestärke dazugeben und mit rühren.

Dann die Eiweiße mit 100g Puderzucker steif schlagen und unter die Quarkmasse rühren.

Ganz zum Schluss unter die Quarkmasse die getrockneten Cranberries unter heben.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Hälfte der Amarettini zerbröseln. Die Quarkmasse in die Backform füllen, mit den zerbröselten Amarettini bestreuen und mit den ganzen Amarettini belegen. Mit Heißluft bei 175 °C 60 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu braun wird, mit Backpapier abdecken.

