

Heidelbeerkäsekuchen

Zutaten:

Teig:

125 g Butter
100 g Haferflocken
100 g Vollkornkekse, fein zerkrümelt
2 EL feiner brauner Zucker

Füllung:

375 g Frischkäse
100 g Ricotta oder Topfen
90 g Zucker
125 g saure Sahne
2 Eier
1 EL Mehl

Belag:

250 g frische oder tiefgefrorene Heidelbeeren
240 g Heidelbeerkonfitüre
3 EL Brandy

Zubereitung:

1. Butter zerlassen, Springform ausfetten.
Butter, Haferflocken, Zucker und Kekskrümel gut mischen.
Boden der Springform und Rand (ca. 3 cm hoch) damit auskleiden.
Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Frischkäse, Ricotta oder Topfen sowie Zucker und saure Sahne mit dem Handrührgerät glattrühren. Eier und Mehl untermengen.
Kuchenform auf ein Blech stellen, die Füllung auf den Teig gießen und 40 - 45 Minuten backen, bis der Käse fest ist. In der Form abkühlen lassen!
3. Die Heidelbeeren auf dem Käsekuchen verteilen.
Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf mit dem Brandy erwärmen.
2 – 3 Minuten köcheln lassen, dann über die Heidelbeeren verteilen.
Vor dem Servieren einige Stunden oder über Nacht kalt stellen.