

Zutaten

250 g Himbeeren, TK

300 g Leinsamenmehl

1 TL Backpulver

1 Prise(n) **Salz**

300 g Erythrit

3 EL **Wasser**

Ei(er)

6 m.-große

200 g Apfelmark

50 g Nussbutter

750 g Magerquark

4 TL Guarkernmehl

Fett, und Mehl für die Backform

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 50 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 1 Std. / **Schwierigkeitsgrad:** normal /

Kalorien p. P.: ca. 460 kcal

Himbeeren auftauen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Mehl, Backpulver, Salz, 100 g Zucker, 1 Ei, die kalte Butter und 3 EL Wasser zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig ausrollen und eine gefettete und bemehlte Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen.

Die zimmerwarme Butter und 250 g Zucker cremig rühren, die Eier einzeln unterrühren, Quark und 2 EL Stärke unterrühren. 1/3 der Quarkmasse in eine separate Schüssel geben und mit 2 EL Stärke und dem Himbeerpüree glatt rühren.

In die Mitte des Teigbodens 4 EL der weißen Creme geben und darauf dann 3 EL der

Himbeercreme. Vorgang wiederholen, bis die Quarkmassen aufgebraucht sind. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (175°C E-Herd/150°C Umluft) auf der 2. Schiene von unten 50-60 Min. backen.

Tipp:

Nach 25 Min. den Rand des Käsekuchens (zwischen Teig und Quarkmasse) mit einem Messer vorsichtig einschneiden, damit die Quarkcreme nicht einreißt beim Abkühlen