



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Baileys Käsekuchen mit Himbeeren und Streusel

24er Form

Ofen 175° O/U vorheizen

Des braucht's für den Boden:

- ☺ 175 g Schoko Cookies
- ☺ 75 g Spekulatius Kekse
- ☺ 90 g Butter

... und des für die Streusel:

- ☺ 100 g Mehl
- ☺ 100 g kalte Butter
- ☺ 65 g Zucker
- ☺ 1 TL Zimt
- ☺ 50 g Schoko Cookies

... und des für die Füllung

- ☺ 500 g Quark
- ☺ 400 g Frischkäse
- ☺ 170 g Zucker
- ☺ 100 ml Baileys Likör
- ☺ 30 g Stärke
- ☺ 80 g Himbeeren (frisch oder gefroren)
- ☺ 1 EL Zitronensaft





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Springform mit Backpapier auslegen
- ☺ Butter in der Mikrowelle (oder kleinem Topf) schmelzen
- ☺ Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz sehr fein mahlen
- ☺ In einer Schüssel Brösel mit Butter gut mischen und auf in der Springform als Boden gleichmäßig festdrücken
- ☺ 30 Minuten kaltstellen

- ☺ Quark, Frischkäse, Zucker und Stärke zusammenmischen
- ☺ Nach und nach die Eier einmischen
- ☺ Baileys und Zitronensaft einmischen
- ☺ die Hälfte der Masse auf den Keksboden
- ☺ dann Himbeeren gleichmäßig verteilen
- ☺ restliche Masse darauf verteilen
- ☺ 25 Minuten backen

- ☺ In der Zwischenzeit für die Streusel das Mehl mit dem Zucker, dem Zimt und der Butter mit der Hand zu kleinen Streuseln kneten
- ☺ Die Cookies sehr klein krümeln und zu den Streuseln mischen

- ☺ Nach den 25 Minuten die Streusel im Ofen auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen
- ☺ 45 Minuten weiterbacken
- ☺ Bei geöffneter Ofentür auskühlen lassen
- ☺ Am besten über Nacht kaltstellen
- ☺ Aus der Form lösen und vor dem Servieren mit einer Puderzucker-Zimtmischung bestreuen

Der Kuchen eignet sich wegen der Spekulatius und dem Zimt besonders in die Vorweihnachtszeit. Die Himbeeren geben ihm eine angenehme Frische.