Herz-Cheesecake zum Muttertag

Zutaten für 1 Portion

Für den Boden

- 200 g Vollkornkekse (1 Packung)
- 80 g Butter (geschmolzen)

Für die Quarkmasse

- 400 g Frischkäse (Doppelrahm)
- 500 g Magerquark
- 160 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier

Für die Deko

- 125 g Himbeeren
- 125 g Heidelbeeren

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 70 Minuten

Kuchenherz zum Muttertag backen - so geht's:

1. Zerbrösel zuerst die Kekse für den Boden. Das geht am besten, wenn du sie in einen Gefrierbeutel gibst und dann klein klopfst oder bröselst. Schmelze die Butter und mische sie mit den Keksen zu einem krümeligen Teig.

2. Heize deinen Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze auf.
3. Fette eine Herzkuchen-Springform ein und gib den Keksteig auf den Boden. Drücke ihn auch am Rand etwas fest. Backe den Boden für 10 Minuten.

4. Verrühre währenddessen den Frischkäse mit dem Quark, dem Vanillezucker, dem Zucker und den Eiern zu einer cremigen Masse. Verteile sie auf dem vorgebackenen Keksboden.

5. Schiebe den Kuchen wieder in den Backofen und backe ihn für weitere 60 Minuten. Sollte er zu dunkel werden, so decke ihn mit Backpapier ab.

6. Lasse den Kuchen anschließend gut auskühlen, bevor du ihn aus der Form löst.

7. Dekoriere deinen Kuchen nun nach Belieben mit frischen Himbeeren und Blaubeeren. Ich bin sicher: Mama wird sich freuen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.