

# Himbeer-Käsekuchen

## Himbeer-Käsekuchen für 8 Portionen

### Zutaten:

160 g Butterkekse, zerbröselt  
400 g Frischkäse  
 $\frac{1}{2}$  TL Vanillepulver  
80 g Butter, zerlassen  
80 g Zucker  
2 Eier  
150 g TK-Himbeeren  
frische Himbeeren für die Garnitur  
Abrieb einer Zitrone  
Saft einer Zitrone

### Zubereitung:

Zwei feuerfeste Schalen mit Backpapier auslegen. Keksbrösel mit der Butter vermischen, am Boden der Schalen andrücken und bei 180°C indirekt ca. 7 Minuten backen. Inzwischen die Eier mit dem Zucker und dem Vanillepulver schaumig schlagen und zusammen mit dem Abrieb und dem Saft einer Zitrone in den Frischkäse einrühren. Es soll eine glatte, homogene Masse entstehen. Die TK-Beeren auf den Keksböden verteilen und mit der Käsemasse gleichmäßig überziehen. Den Kuchen 40 Minuten bei 160°C indirekt grillen, bis die Masse stichfest ist. Abkühlen lassen und mit frischen Beeren garniert servieren.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Grillmethoden: indirekte, mittlere Hitze

Grillzeit: 40 Minuten

Hilfsmittel: -/-