

## Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 12.08.2022

Beerenkuchen mit Käsekuchenfüllung als Fingerfood

Für 12 Stück

### Zutaten:

#### Für den Teig:

150 Butter, weich  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
1/2 Bio-Zitrone, der Abrieb davon  
50 g Schmand  
300 g Mehl (Type 405)  
2 TL Backpulver  
50 ml Milch  
25 g Pistazien, gehackt  
100 g Heidel- oder Blaubeeren  
150 g Himbeeren

#### Für die Käsekuchenfüllung:

1 Eigelb (Größe M)  
35 g Zucker  
1 TL Zitronensaft  
20 g Speisestärke  
250 g Frischkäse

#### Für den Guss:

200 g Frischkäse  
4 geh. TL Puderzucker  
1 Spritzer Zitronensaft

#### Für die Deko:

essbare Blüten nach Belieben  
Heidel- und Himbeeren  
evtl. Puderzucker

#### Außerdem:

1 Kastenform (25 x 10cm)  
Backpapier für die Form

#### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kastenform mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig weiche Butter, Zucker und Salz in einer Rührschüssel hellcremig schlagen. Die Eier einzeln nacheinander kurz unter die cremige Masse rühren. Zitronenabrieb und Schmand unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Milch ebenfalls unterrühren. Pistazien unterheben.
3. Für die Käsekuchenfüllung in einer Rührschüssel alle Zutaten ganz leicht mit einem Löffel mischen.
4. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Kastenform geben, dabei den Teig am Rand etwas hochstreichen. Die Hälfte der Heidel- und Himbeeren auf dem Teig verteilen.
5. Käsekuchenfüllung darauf verteilen und mit den restlichen Beeren belegen. Den restlichen Teig darauf verteilen und glattstreichen.



6. Kastenkuchen im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Nach etwa 40 Minuten ein Backpapier auf den Kuchen legen, damit er nicht zu dunkel wird. Stäbchenprobe nicht vergessen.

7. Nach dem Backen Kuchen aus dem Backofen holen, in der Backform komplett auskühlen lassen, dann aus der Form heben.

8. Für den Guss Frischkäse mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren und gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Falls Sie den Kuchen als Kastenkuchen lassen, können Sie den Kuchen mit Beeren belegen.

**Unser Fingerfood-Serviertipp für die Gartenparty:**

Den Kastenkuchen in 4 cm dicke Scheiben schneiden. Die einzelnen Scheiben in Würfel oder Rechtecke teilen. Diese auf eine Platte oder einen Teller setzen und mit essbaren Blüten, Heidel- und Himbeeren dekorieren. Eventuell mit etwas Puderzucker bestäuben.