

## RASPBERRY SWIRL CHEESECAKE KONFEKT

ca 30 x 30 cm Backform

### Zutaten Boden

150g Mehl

30g weißer Zucker

35g brauner Zucker

1 großes Ei

70g weiche Butter

1 Päckchen Vanillezucker

½ Päckchen Backpulver

Prise Salz

### Zutaten Füllung

400g Quark

200ml Sahne

2 Eier

150g Zucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

150ml Milch

50ml Sonnenblumenöl

Prise Salz

optional: 1 EL Zitronensaft

150g Himbeeren

### Dekoration

weiße Schokolade

Sahne

Streusel

### Zubereitung Boden

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen
2. alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig vermischen
3. die Backform fetten und den Teig in den Backform Boden drücken

### Zubereitung Füllung

1. alle Zutaten in eine Schüssel geben und so lange mixen, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind
2. die Füllung auf den Boden gießen
3. Himbeeren pürieren und auf die Füllung verteilen, anschließend mit einem Löffel marmorieren
4. für circa 1 Stunde backen (wenn die Füllung nach einer Stunde noch wackelt, ist das völlig normal. Die Füllung setzt sich nach dem Auskühlen)
5. 100ml Sahne mit 200g weißer Schokolade über einem Wasserbad schmelzen
6. sobald der Kuchen vollständig ausgekühlt ist in Konfekt schneiden und mit Schokolade besprenkeln oder überziehen und nach Belieben dekorieren

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere @lillys\_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

