

## Schmand-Käsekuchen mit Blaubeeren aus der runden Stoneware Kuchenform von Pampered Chef®



*Schmand Kuchen mit Blaubeeren aus der runden Stoneware*

### **Zutaten:**

250 g weiche Butter

250 g Zucker

4 Eier

2 P. Vanillepuddingpulver

2 P. Vanillezucker

2 TL Backpulver

500 g Magerquark

250 g Quark 40%

150 g Schmand

250 g frische Blaubeeren

1 P. Tortenguss

### **Zubereitung:**

Butter, Zucker und Eier in den Mixtopf geben und **1 Minute/Stufe 4** schaumig rühren.

Vanillepuddingpulver, Vanillezucker, Backpulver, Quarksorten und Schmand hinzugeben –

**45 Sekunden/Stufe 6** unterrühren.

Die Quarkcreme in die gefettete runde Stoneware Kuchenform gießen.

Dein Backofen ist auf **180°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittlerer Einschub/ca. 90 Minuten** backen.

Sollte der Kuchen zu dunkel werden, dann lege etwas Alufolie darauf und backe den Kuchen zu Ende.

Nach dem backen, den Backofen ausstellen und den Kuchen im Backofen langsam auskühlen lassen (die Backofentüre nur einen Spalt öffnen)

Nachdem der Kuchen völlig erkaltet ist, gibst du die Blaubeeren darauf und fixierst die Früchte mit einem Tortenguss den du nach Packungsanleitung zubereitest.

Ich lasse den Kuchen in dieser Stoneware Form und schneide Stück für Stück heraus und stelle danach die Form mit dem Kuchen wieder in den Kühlschrank.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef®**

**Pampered Chef® Onlineshop von Martina – [www.pamperedchef.eu/ziehl](http://www.pamperedchef.eu/ziehl)**

**Folgende Produkte kamen bei diesem Rezept zur Anwendung:**

Runde Stoneware Kuchenform „Leila“

Kuchengitter

Kleiner Servierheber

Silikonhandschuhe