Zutaten für den Mürbeteig:

100 g Zucker

200 g kalte Butter

300 g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

Zutaten für die Blaubeermasse:

1 Glas Blaubeeren

2 TL Speisestärke

200 g Himbeerkonfitüre

Zutaten für den Käsekuchen:

500 g Magerquark

300 g Doppelrahmfrischkäse

1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale

100 g Zucker

2 Packungen Vanillezucker

3 Eier (Klasse M)

80 g Mehl

Zutaten für die Blaubeer-Reduktion:

200 g Blaubeeren frisch

Saft der Blaubeeren aus dem Glas (siehe oben)

100 g Zucker

Zubereitung Mürbeteig:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken.

Den Zucker und das Salz in die Mulde geben sowie das Ei. Butter in Flöckchen auf das Mehl setzen.

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zugedeckt im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen lassen, sodass er schön fest wird.

Zubereitung Blaubeermasse:

Die Blaubeeren abtropfen lassen. Den Saft unbedingt auffangen.

Nun die Blaubeeren zusammen mit der Konfitüre fein pürieren und die Speisestärke hinzugeben.

Zubereitung Käsekuchen:

Quark, Frischkäse, Orangenschale, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen eines Handrührers 5 Minuten cremig rühren. Eier nacheinander jeweils 1⁄2 Minute unterrühren. Mehl kurz unterrühren.

Nun den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen.

Anschließend in die gefettete Springform (28er oder zweimal eine 19er Form) geben.

Die Hälfte der Frischkäsecreme in die Springform streichen. Dann die Hälfte der Blaubeermasse hinzugeben und glatt verstreichen. Nun die restliche Quarkmasse oben drauf geben. Mit einem Löffelrücken Mulden in die Creme drücken und den Rest Heidelbeermasse in die Mulden geben

Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze) 30 Minuten backen. In der Form auf einem Gitter 1 Stunde bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zubereitung der Reduktion:

Den Saft der Blaubeeren aus dem Glas erhitzen.

Nun den Zucker hinzugeben. Das ganze einreduzieren lassen, bis es für euch die gewünschte Konsistenz bekommen hat (ich mag es nicht ganz so dick, sondern eher ein bisschen flüssiger)

Kurz vor Schluss dann die frischen Blaubeeren hinzugeben und zu dem Käsekuchen servieren.