

Rosa Pupsi Frischkäsekuchen

Zutaten

Für den Boden

3 Eier
90 g Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
100 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Creme

300 g Frischkäse
30 g Puderzucker
30 g Sahne
eine Handvoll Himbeeren

Zur Dekoration

Weingummi-Schweinchen
Himbeeren, Zucker-Streusel
u.ä. nach Geschmack

Zubereitung

Boden

Die Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Puddingpulver und dem Backpulver mischen, auf die Masse sieben und unterheben. Den Teig in eine gefettete Backform geben, bei etwa 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten backen. Danach auf einem Rost auskühlen lassen.

Creme

Die Zutaten zu einer homogenen Creme aufschlagen. Die Himbeeren färben diese schön rosa. Die Creme auf den erkalteten Boden geben und nach Wunsch mit kleinen Weingummi-Schweinchen, einigen Himbeeren und Streuseln dekorieren. Gut kühlen bis zum Anschnitt.

