

# Kleiner Käsekuchen mit Zwetschgen und Kokosblütenzucker



Diese Woche hatte mein Naschkater ganz schlimmen Käsekuchenhunger. Und als ich mit leiser Wehmut feststellte, dass nun unleugbar der Herbst begonnen hat, wollte ich unbedingt noch mal mit Zwetschgen backen, bevor diese Saison – wie schon der Sommer – zu Ende geht. Bei schönstem Frühherbstwetter schnappte ich meine große Stofftasche und spazierte auf den kleinen nachmittäglichen Wochenmarkt. Die Luft war in der Sonne noch ganz schön warm, dafür dass es nachts schon so empfindlich abkühlt und oft nach Laub und feuchter Erde riecht. Abends roch es dann in der Wohnung warm und süß nach Kuchen. Ich hatte sogar noch Mürbteig im Tiefkühlfach, Reste friere ich nämlich auch einfach mal weg, und so ging dieser kleine

Kuchen ganz schnell. Als Naschkater einige Stunden später vom Sport kam, stand das Nasch-Stück schon abgekühlt in der Küche. Ich muss allerdings dazu sagen: Kater und seine Badminton-Truppe spielen auch mal drei Stunden am Stück.



Für die Masse habe ich nur Kokosblütenzucker verwendet und sie nicht so süß gemacht, weil ich Käsekuchen gerne ein bisschen frischer und leichter mag.

Für eine Springform von ca. 18 cm Durchmesser:

**Mürbteig:**

200 g Mehl

100 g kalte Butter

50 g Zucker

1 Prise Salz

(1-2 EL Milch, falls der Teig noch krümelt)

**Käsemasse:**

250 g Quark (keine Magerstufe)

100 g Schmand

2 Eier

45 g Kokosblütenzucker

Schale und Saft einer unbehandelten Limette

1 Handvoll Zwetschgen

Die Zutaten für den Mürbteig zu einem Teig verkneten und evtl. noch mal kurz kühlen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen oder die gesamte Form leicht einfetten.

Dann den Teig ausrollen und die Form damit auskleiden. Den Rand noch nicht gerade schneiden.

Die Zutaten für die Käsemasse in einer Schüssel gut verrühren. Die Zwetschgen halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Diese mit etwas Mehl bestäuben, wälzen und dann ohne Mehrlüberschuss in die Käsemasse geben und leicht untermischen.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Die Masse auf den Teig gießen, den Rand ein Stückchen über der Käsemasse rundherum gerade schneiden (die Form dabei nicht verkratzen!) und aus den Teigresten Kekse ausstechen.

Den Kuchen ca. 1 Stunde backen, die Kekse nach ca. 10 Minuten aus dem Ofen nehmen.



Ich hoffe, bei euch ist dieses Wochenende auch so ein wunderbarer Spätsommer mit ganz viel Sonne und blauem Himmel! Genießt die freien Tage und die Sommerwärme!  
Eure Judith