



BLAUBEER-CHEESECAKE

Zutaten:

Zutaten für eine 20 cm Springform:

Für den Boden:

35 g Butter

75 g Hafer- oder Butterkekse

35 g Zwieback

1 Prise Salz

1 Prise Zimt

20 g fein gehackte Haselnüsse

Für die Creme:

600 g Doppelrahmfrischkäse (Zimmertemperatur)

120 g Zucker

20 g Speisestärke

1 Pkt. Vanillezucker

2 Eier

120 g Sahne

Für den Fruchtspiegel:

400 g Heidelbeeren

1 EL Zucker

8 g Speisestärke

Zum Garnieren:

100 g Heidelbeeren

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 170°C/Umluft 145°C), den Boden einer 20 cm-Springform mit Backpapier auslegen. Für den Boden Kekse und Zwieback in einen großen Gefrierbeutel geben, verschließen, mit einer Teigrolle darüber rollen bis alles fein zerbröselt ist. Die Butter schmelzen. Mit

Salz, Zimt, Zwieback-Keks-Bröseln und Haselnüssen mischen. In die Form geben und zu einem Boden andrücken. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.

Für die Creme ca. $\frac{1}{4}$ vom Frischkäse mit 20 g Zucker und 20 g Speisestärke auf niedriger Stufe 3 Minuten verrühren. Anschließend den übrigen Frischkäse unterrühren. Auf höchster Stufe den restlichen Zucker und Vanillezucker einrühren, die Eier einzeln unterrühren. Sahne unterrühren und dabei nur solange rühren, bis alle Zutaten gerade eben vermischt sind. Springform von außen mit Alufolie verkleiden (Siehe Tipp unten). Die Käsecreme vorsichtig auf den Boden verteilen.

Die Springform in eine mit heißem Wasser gefüllte ofenfeste Form stellen, so dass die Springform ca. 2,5 cm im heißen Wasser steht. Bei gleicher Temperatur 1 - 1,5 Stunden backen, bis die Creme bei leichtem Rütteln an der Form kaum noch wackelt. Falls sich der Kuchen zum Ende der Backzeit braun färbt, die Temperatur auf 150 Grad runterdrehen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Alufolie entfernen. 1 Stunde abkühlen lassen. Mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Kuchen aus der Form lösen. Für den Fruchtspiegel 300 g Heidelbeeren waschen, pürieren und mit dem Zucker aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend durch ein Passiersieb streichen. Das aufgefangene Püree erneut aufkochen. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und in das Frucht-Püree rühren. Ca. 1 Minute unter Rühren köcheln. Abkühlen lassen und vorsichtig auf den Käsekuchen verstreichen. Mit den restlichen Heidelbeeren garnieren.

Tipp:

Zwei Bahnen Alufolie über Kreuz auf der Arbeitsfläche auslegen, Springform in die Mitte stellen. Alufolie an der Außenwand der Springform hochziehen, am oberen Rand umschlagen, andrücken und die Form so abdichten