

Rezept

Heidelbeeren-Cheesecake



Zutaten

- 100 g Butter
- 180 g Butterkekse
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 300g Magerquark
- 500 g Mascarpone
- 100 g Sahne
- 150 g Zucker
- 3 EL Speisestärke
- 2 Eier
- 4 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 250g Heidelbeeren
- 150 g Crème fraîche

Zubereitung

1. Die Form mit Backpapier auslegen. Butter schmelzen lassen. Kekse in einem Gefrierbeutel fein zerkrümeln. Mit Butter und Vanillezucker mischen. Die Keksmasse auf den Boden der Form drücken. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Magerquark, Mascarpone, Sahne, Zucker, Stärke, Eier und Zitronensaft verrühren.
3. Die Hälfte der Heidelbeeren auf dem Tortenboden verteilen. Die Masse darüberstreichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen, eventuell mit Backpapier abdecken. Den Kuchen anschließend in der Form mehrere Stunden auskühlen lassen.
4. Kurz vor dem Servieren mit den restlichen Heidelbeeren dekorieren.