

Knuspercheesecake mit Brombeeren



Einkaufsliste:

Für den Boden (24/26er Form):
150g Vollkornkekse, 90g Butter, Prise Salz, 1EL brauner Zucker

Für die Cheesecake-Creme:
400ml gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen), 400g Frischkäse, 2 Eier, 300g Brombeeren, 2 EL Mehl

Für die Pekanstreusel:
100g Butter, 70g Mehl, 50g Pekannüsse, 30g brauner Zucker, 1TL Zimt

So wird's gemacht:

Für den Boden Butter schmelzen, Vollkornkekse mit der Küchenmaschine oder dem Mörser sehr fein zerbröseln. Zucker und Butter zu den Keksbröseln geben, gut vermengen. Form einfetten, Keksmasse in die Form geben und mit einem Löffel andrücken. Im Ofen bei 175°C 10 Minuten backen.

Für die Cheesecakecreme Beeren gut waschen und abtropfen lassen. Frischkäse cremig rühren, unter ständigem Rühren gezuckerte Kondensmilch hinzugeben. Nach und nach die beiden Eier hinzugeben sowie das Mehl unterrühren. Form in Alufolie hüllen, sodass keine Flüssigkeit in die Form gelangen kann (entfällt bei geschlossener Keramikform). Form in eine größere Ofenform stellen und diese bis zu 3/4 mit Wasser befüllen.

Masse auf den Keksboden gießen, Brombeeren auf der Creme verteilen (sinken leicht ab) und im Ofen bei 175°C ca. 15 Minuten backen.

Für die Streusel Pekannüsse hacken. Kalte Butter, Mehl, Zucker und Zimt zu einer krümeligen Masse vermengen, Pekannüsse untermischen. Cheesecake nach den 15 Minuten Backzeit aus dem Ofen nehmen, Streusel auf dem Cheesecake verteilen und noch einmal bei 175°C 30 Minuten backen.

Mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) auskühlen lassen. Kuchen vom Rand lösen und aus der Form nehmen. Kalt servieren.