

Blaubeer Cheesecake Würfel



Einkaufsliste:

Für den Teig:

200g Vollkornbutterkekse
80g weiche Butter
30g Zucker

Für die Cheesecake-Füllung:

600g Frischkäse
150g Zucker
100ml Creme Fraiche
3 Eier
200ml Blaubeerpüree (ca. 300g
Blaubeeren)
60g Mehl

Außerdem:

100g weiße Schokolade
1-2EL Naturjoghurt

So wird's gemacht:

Für den Boden Vollkornkekse zerkleinern, weiche Butter und Zucker hinzugeben und zu einer krümeligen Masse vermengen. In ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Springform, gleichmäßig andrücken. Im Ofen bei 180°C Umluft 10-15 Minuten backen.

Für die Füllung, die Blaubeeren pürieren und abwiegen. Nun den Frischkäse cremig rühren, Zucker hinzugeben, weiter rühren. Einer nach und nach untergeben. Nun das Creme Fraiche sowie das Mehl hinzugeben. Zum Schluss das Blaubeerpüree unterheben. Form oder Blech gut abdichten und in eine größere Form bzw. auf ein Blech stellen. Im Wasserbad bei 170°C ca. 30-45 Minuten backen. Aus dem Wasserbad nehmen, Masse vom Rand lösen, abkühlen lassen. Oder: Masse in kleine Gläser füllen, hier im Wasserbad ca. 15 Minuten backen.

Decke sollte nicht braun werden, Temperatur ggf. herunterstellen. Kuchen ist fertig wenn die Masse gestockt ist und beim Hin- und Her Bewegen nicht mehr flüssig erscheint.

Für Cheesecakes mit Blaubeer Swirl: Lediglich 50ml Blaubeerpüree vorbereiten. Mehl auf 2 EL reduzieren. 4/5 der Masse in die Form geben, den Rest mit dem Blaubeerpüree vermengen und diese Masse auf den hellen Teil tropfen lassen, mit einem Holzstäbchen „Swirlen“. Backen wie oben beschrieben.

Für die Glasur: weiße Schokolade schmelzen und den Joghurt unter ständigem Rühren untergeben. Gleichmäßig auf dem Cheesecake verteilen. Mindestens 1 Stunde oder über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren in Würfel schneiden. Hierfür das Messer vorab in heißes Wasser tauchen um so besser schneiden zu können.