

# No-Bake Blaubeer Cheesecake



## Einkaufsliste:

24cm Springform

Für den Boden:

200g Vollkornbutterkekse

60g Butter

30g Puderzucker

Für die Creme:

1 Pck. Pulvergelatine oder (ca. 6  
Blatt Gelatine)

500g Frischkäse

75ml Ahornsirup

Mark einer Vanilleschote

200g Sahne

600g Blaubeeren + ca. 100g zur  
Dekoration

## So wird's gemacht:

Für den Boden: Vollkornbutterkekse fein mörsern oder mit der Küchenmaschine zerkleinern, Puderzucker hinzugeben, gut verrühren. Weiche Butter untergeben, nochmals gut verrühren und die gesamte Masse in eine Springform geben und alles mit einem Löffel am Boden und etwas am Rand festdrücken. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen.

Blaubeeren und Ahornsirup in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Köcheln lassen und pürieren. Gelatine in Wasser einweichen und in die heiße Masse rühren. Abkühlen lassen.

Für die Creme: Sahne aufschlagen und nach und nach den Frischkäse in die Masse geben, 3 EL der Blaubeermasse beiseite stellen. Die restliche abgekühlte Masse in die Frischkäse Creme rühren und auf dem Boden verteilen. Kuchen mindestens 4 Stunden kalt stellen (TK 2 Stunden). Sobald der Kuchen fest ist, die restliche Blaubeermasse erwärmen und auf den Kuchen streichen, mit Blaubeeren belegen.

Kuchen gerne bis zum Servieren kalt stellen. Wer möchte kann ganz schnell ein Eistörtchen daraus zaubern, einfach in den TK stellen, 30 Minuten vor dem Servieren herausholen und antauen lassen.