

Streusel-Berry-Cheesecake mit Ayran

Zutaten:

Boden:

220g Hobbits, zerbröseln

80g Margarine, geschmolzen

Füllung:

0,5l Ayran (türkischer Joghurt-Drink)

1,5 Pck. Vanillepuddingpulver

2 Pck. Vanillezucker

Ca. 110g Zucker

500g Joghurt (1,5% Fett)

500g Frischkäse (Halbfettstufe)

630g Beeren (bei mir Himbeeren und Johannisbeeren)

250ml Saft (am besten ist Kirsch- oder Johannisbeersaft, Apfel- oder Orangensaft geht auch sehr gut)

2 EL Stärke

Streusel:

155g Hobbits, zerbröseln

120g Vollkornweizenmehl

70g Zucker

1 TL Zimt

95g Frischkäse (Halbfettstufe)

60g Margarine

Zubereitung:

1. Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 150°C vorheizen. Den Rand einer 26cm-Springform fetten und mit einem Streifen Backpapier auskleiden (so bleibt der Kuchen später auch von der Seite schön). Der Boden muss nicht gefettet werden.
2. 220g der (hier vielleicht etwas feiner) zerbröselten Hobbits mit der geschmolzenen Margarine vermengen, in die Springform als Boden drücken. 12 min vorbacken.
3. Aus Ayran, Vanillezucker, 50g Zucker und Vanillepuddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Anschließend Joghurt und Frischkäse unterrühren, je nach gewünschter Süße ca. 60g Zucker hinzufügen. Alles auf dem vorgebackenen Boden verteilen und im unteren Drittel des Ofens 30 min backen.
4. Währenddessen 100 ml Saft mit der Stärke anrühren, den übrigen Saft mit den Beeren aufkochen, dann die Stärke-Saft-Mischung unterrühren und nochmal aufkochen lassen.
5. Für die Streusel die 155g Hobbits mit den anderen Streuselzutaten verkneten.
6. Nach den 30min Backzeit den Kuchen herausholen, zunächst die Beeren, dann die Streusel darauf verteilen und nun mittig wieder für 25min in den Ofen schieben.
7. Vor dem Anschneiden mindestens 6h in den Kühlschrank stellen.