

Blaubeer-Cheesecake

Einkaufsliste:



20cm Springform

Für den Teig:

150g Vollkornbutterkekse,

80g weiche Butter,

30g brauner Zucker

Für die Cheesecake-Füllung:

800g Frischkäse,

150g Zucker,

100ml Creme Fraiche,

3 Eier,

200g Blaubeeren,

60g Mehl

Für die Sauce:

300g Blaubeeren,

100ml Saft (Maracuja),

30g Zucker,

1TL Speisestärke,

etwas Vanille

So wird's gemacht:

Für den Boden

Vollkornkekse zerkleinern, weiche Butter und Zucker hinzugeben und zu einer krümeligen Masse vermengen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, gleichmäßig andrücken. 30 Minuten kalt stellen bzw. 10 Minuten bei 200 Grad Umluft backen.

Sauce vorbereiten.

Blaubeeren in den Topf geben, Saft und Zucker hinzugeben und aufkochen. Pürieren und nach Belieben durch ein Sieb geben. Masse nochmal aufkochen lassen und Speisestärke in etwas Wasser einweichen. Zur Blaubeermasse geben und unter Rühren aufkochen lassen bis die Masse eindickt. Beiseite stellen.

Für die Füllung

Den Frischkäse cremig rühren, Zucker hinzugeben, weiter rühren. Eier nach und nach untergeben. Nun das Creme Fraiche sowie das Mehl hinzugeben. 1TL Creme beiseite stellen. Zum Schluss die Blaubeeren unter die Creme heben. Geschlossene Backform verwenden oder Springform gut mit Alufolie "abdichten". In eine größere Form bzw. auf ein Blech stellen. Masse auf den Teig geben.

2 El der Blaubeer-Sauce mit der restlichen Creme vermengen und auf den hellen Teil tropfen lassen, mit einem Holzstäbchen „Swirlen“. Im Wasserbad bei 160-170°C ca. 45-60 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. Unbedingt abkühlen lassen und im Kühlschrank durchkühlen, dann schmeckt er am besten. Mit Sauce servieren.