

# Zitronen-Cheesecake



## Zutaten

24 cm Springform

Boden:

200 g Vollkornbutterkekse

100 g flüssige Butter

Cheesecake-Creme:

1000 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

150 g Creme Fraiche

Saft und Abrieb von drei Zitronen

100 g weiße Schokolade

150 g Zucker

40 g Mehl

3 Eier

2 Eigelb

Sauce:

Saft von zwei Zitronen

50 ml Maracujasaft oder ähnlichen

2 EL Puderzucker

1 TL Speisestärke

Außerdem:

1 Zitrone

100 ml Sahne

1 EL Puderzucker

## So wird's gemacht:

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Vollkornbutterkekse fein zerbröseln, Butter schmelzen. Butter zu den Keksen geben und verrühren. Springform fetten und die Keksmasse auf dem Boden verteilen. Springform in den Ofen geben und 10 Minuten backen.

Derweil Schokolade schmelzen, Zitronen reiben und pressen. Frischkäse, Creme Fraiche und Zucker verrühren. Mehl, Zitronensaft- und Abrieb sowie die Schokolade hinzufügen und gut verrühren.

Eier und Eigelbe in eine Schüssel geben und leicht verquirlen. Eimasse leicht unterheben.

Boden herausnehmen und den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze stellen. Eine Ofenform unten auf den Backofenboden stellen und mit Wasser füllen. Cheesecakemasse auf den Boden geben und glatt streichen. Cheesecake 45-50 Minuten backen.

Backofentür leicht öffnen, Backofen ausschalten und den Kuchen komplett auskühlen lassen.

Zitronensaft und Maracujasaft mit dem Puderzucker zum Kochen bringen. Speisestärke in etwas Wasser auflösen und unter rühren zu dem Saft geben. Rühren und zum Kochen bringen bis die Masse eindickt.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, Sahne mit Zucker steif schlagen und tupfenweise auf den Kuchen geben. Zitrone in Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen. Mit der Zitronensauce servieren.

