



Blaubeer-Cheesecake

mit Zitronen

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Für die Blaubeersauce 200 g TK Blaubeeren und Maracujasaft aufkochen und durch ein Sieb geben. Zucker hinzugeben und nochmal aufkochen. 1 TL Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und die Masse in die Blaubeersauce rühren, erwärmen bis die Masse eindickt. Shortbread-Boden vorbereiten. Hierfür Mehl, Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und krümelig vermengen. Zitronenabrieb hinzugeben und gut verkneten. In die gefettete Form drücken und kalt stellen.

Für die Füllung Quark, Mascarpone, Zitronensaft und -abrieb, Zucker, Vanillezucker, 30 g Mehl und Speisestärke cremig verrühren. Eier und Eigelb verquirlen und unter die Masse heben. Blaubeeren mit 20 g Mehl bestäuben und schnell unter die Masse heben.

Masse auf den Boden gießen.

Mit einem Teelöffel kleine Tupfen Blaubeersauce auf den Kuchen geben und mit einem dünnen Holzstab durch die Tupfen fahren, sodass das Herzmuster entsteht.

Eine Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober- und Unterhitze 40 Minuten backen. Dann auf 150 °C herunterstellen und nochmal 30 Minuten backen.

Den Käsekuchen komplett auskühlen lassen (am besten über Nacht) und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Einkaufsliste

24-26 cm Springform

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 170 g Butter
- 70 g Zucker
- ½ TL Salz
- Abrieb einer Zitrone

Für die Creme

- 250 g Mascarpone
- 750 g Speisequark
- 30 g Speisestärke
- 50 g Mehl
- 200 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 4 Eier
- Abrieb von 3 Zitronen
- 50 ml Zitronensaft
- 150 g TK Blaubeeren

Für die Blaubeermasse

- 200 g TK Blaubeeren
- 50 ml Maracujasaft
- 30 g Zucker
- 1 TL Speisestärke

