Rezept

Beeren-Cheesecake mit Vollkorn-Boden

Ein Rezept von Beeren-Cheesecake mit Vollkorn-Boden, am 28.04.2024

Zutaten

- **100 g** Butter
- **5** Eier (M)
- **400 g** Magerquark
- **200 g** Crème fraîche
- **2 EL** frisch gepresster Zitronensaft
- **250 g** gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Rote Johannisbeeren, Heidelbeeren)
- **180 g** Vollkorn-Butterkekse
- **150 g** Zucker
- **400 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- **60 g** Speisestärke
- **2 TL** abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Form mit Backpapier auslegen. Butter schmelzen lassen. Kekse in einem Gefrierbeutel fein zerkrümeln und mit Butter mischen. Die Keksmasse auf den Boden der Form drücken.

2. Eier trennen. Eiweiße und Zucker steif schlagen. Quark, Frischkäse, Crème fraîche und Eigelbe mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Stärke, Zitronensaft und Orangenschale unter die Creme rühren. Den Eischnee behutsam unterheben. Backofen auf 150° vorheizen. Beeren verlesen, eventuell waschen und trocken tupfen.

3. Die Masse auf den Boden streichen. Die Beeren darauf verteilen. Im Ofen (unten, Umluft 140°) ca. 1 Std. backen, dann im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Min. stehen lassen. Den Kuchen in der Form mehrere Stunden auskühlen lassen.