Rezept

Blueberry-Cheesecake

Ein Rezept von Blueberry-Cheesecake, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	Butterkekse
2 Prisen	Salz
1/2	Bio-Zitrone
500 g	Doppelrahm-Frischkäse
60 g	Zucker
2	Eier (Größe M)
150 g	TK-Heidelbeeren
40 g	Zucker
90 g	Butter
360 g	weiße (Bio-)Schokolade
500 g	Crème fraîche
2 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
3 EL	Vanillepuddingpulver
2 TL	Speisestärke
3 EL	Zitronensaft
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø, 12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Für den Kuchen die Kekse in eine Schüssel geben und mit einem Stößel fein zerbröseln. Die Butter zerlassen und mit dem Salz unter die Keksbrösel mischen. Die Keks-Butter-Mischung gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen und andrücken. Kalt stellen.

2. Schokolade möglichst fein hacken und über einem heißen Wasserbad sanft schmelzen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Den Backofen auf 150° vorheizen.

3. Die Crème fraîche mit dem Frischkäse, Vanillezucker, Zucker, Puddingpulver, Eiern und der Zitronenschale glatt verrühren. Die Schokolade zügig unterrühren. Die Masse auf den Keksboden geben und glatt streichen. Im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 50 Min. backen. Der Kuchen ist fertig, wenn die Käsemasse in der Mitte noch etwas wackelt, wenn man an der Form rüttelt.

4. Den Backofen ausschalten und den Kuchen im Ofen bei leicht geöffneter Ofentüre 15 Min. abkühlen lassen. Dann die Form herausnehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Mit einem dünnen Messer am Formrand entlangfahren, um den Kuchen zu lösen. Den Cheesecake in der Form in 2 Std. auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und im Kühlschrank mind. 2 Std. durchkühlen lassen.

5. Für die Beeren die Stärke mit 1 EL kaltem Wasser verrühren. Tiefgekühlte Heidelbeeren mit Zitronensaft und Zucker in einem Topf aufkochen. Die Stärke einrühren und die Beeren 1 Min. kochen. In eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen. Beeren vor dem Servieren auf dem Kuchen verteilen.