Rezept

Limetten-Cheesecake

Ein Rezept von Limetten-Cheesecake, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Sahne
3 EL	Speisestärke
4 EL	frisch gepresster Limettensaft
150 g	Crème fraîche
180 g	Butterkekse
800 g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)
150 g	Zucker
2	Eier (M)
2	Bio-Limetten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Form mit Backpapier auslegen. Butter schmelzen lassen. Kekse in einem Gefrierbeutel fein zerkrümeln. Mit Butter und Vanillezucker mischen. Die Keksmasse auf den Boden der Form drücken. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2. Frischkäse, Sahne, Zucker, Stärke, Eier und Limettensaft verrühren. Die Masse auf den Boden streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen, eventuell mit Backpapier abdecken. Den Kuchen anschließend in der Form mehrere Stunden auskühlen lassen.

3. Kurz vor dem Servieren die Limetten heiß waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Den Kuchen in Stücke schneiden, auf jedes Stück einen Klecks Crème fraîche geben und mit 1 Limettenscheibe verzieren.