

Rezept

Beeren-Cheesecake

Ein Rezept von Beeren-Cheesecake, am 04.12.2024

Zutaten

200 g Butter	350 g Vollkorn-Butterkekse
Backpapier für das Backblech	8 Eier (Größe M)
175 g Zucker	1 Vanilleschote
500 g Mascarpone	1 kg Magerquark
2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	3 EL Zitronensaft
100 g Speisestärke	500 g gemischte Beeren (z. B. Rote Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren)
150 g Rotes Johannisbeergelee	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 tiefes Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Kekskrümelteig die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit dem Nudelholz fein zerkrümeln und mit der Butter verrühren. Den Teig auf dem Backpapier verteilen und als Boden fest andrücken. Den Backofen auf 160° vorheizen.
2. Für den Belag die Eier trennen. Die Eiweiße mit 100 g Zucker steif schlagen. Eigelbe und restlichen Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark dazukratzen, mit Mascarpone, Quark, Zitronenschale, Zitronensaft und Stärke unterrühren. Den Eischnee behutsam unterheben.
3. Die Hälfte der Creme auf den Kekskrümelteig geben und mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Hälfte der Beeren darauf verteilen und die restliche Creme daraufstreichen. Mit den übrigen Beeren belegen. Im Backofen (Mitte, Umluft 140°) ca. 45 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
4. Das Gelee leicht erwärmen, glatt rühren und den Kuchen damit beträufeln.