

Rezept

Beeren-Cheesecake mit Vollkorn-Boden

Ein Rezept von Beeren-Cheesecake mit Vollkorn-Boden, am 22.01.2025

Zutaten

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

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.