

Rezept

Beeren-Cheesecake vom Blech

Ein Rezept von Beeren-Cheesecake vom Blech, am 21.05.2025

Zutaten

200 g Butter	350 g Vollkorn-Butterkekse
$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	600 g Magerquark
300 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)	150 g Zucker
60 g Sahne	50 g Mehl
2 Eier (M)	350 g TK-Waldbeerenmischung
Butter für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 17 g F, 8 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Die Butter bei kleiner Hitze schmelzen. Vollkorn-Kekse portionsweise in einen Frischhaltebeutel geben und mit dem Nudelholz fein zermahlen. Butter und Keksbrösel gründlich vermischen.

2. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Butter-Keks-Mischung auf dem Blech verteilen und mit den Händen fest zu einem Boden andrücken.

3. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und ca. 2 TL Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Schale und Saft mit Quark, Frischkäse, Zucker, Sahne, Mehl und Eiern zu einer glatten Creme verrühren.

4. Die Creme auf dem Keksboden verstreichen, die TK-Beeren gleichmäßig darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 35 Min. backen. Danach auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.