

## Rezept

# Heidelbeer-Cheesecake

Ein Rezept von Heidelbeer-Cheesecake, am 13.10.2024

## Zutaten

<b>120 g</b> Haferkekse	<b>60 g</b> Butter
Salz	<b>600 g</b> Frischkäse (Doppelrahmstufe)
<b>120 g</b> Zucker	<b>25 g</b> Speisestärke
<b>3 EL</b> Zitronensaft	<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale
<b>3</b> Eier (M)	<b>250 g</b> Heidelbeeren
<b>125 g</b> Heidelbeer-Fruchtaufstrich	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen. Die Kekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Die Butter in einem Topf zerlassen, mit den Keksbröseln und 1 Prise Salz mischen. Als Boden in die Form drücken und kalt stellen. Backofen auf 160° vorheizen.
2. Für den Belag Frischkäse, Zucker, Speisestärke, Zitronensaft und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts kurz, aber gründlich verrühren. Die Eier nacheinander gut unterrühren. Die Creme auf den Keksboden gießen und glatt streichen. Kuchen im Ofen (unten) 40 Min. backen.
3. Inzwischen die Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Nach den 40 Min. Backzeit die Hälfte der Beeren auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen in weiteren 30 Min. fertig backen (er ist beim Herausnehmen in der Mitte noch etwas weich).
4. Aus dem Ofen nehmen und mind. 3 Std. abkühlen lassen. Zum Servieren die übrigen Heidelbeeren auf dem Kuchen verteilen. Den Heidelbeer-Fruchtaufstrich leicht erwärmen und über die Beeren träufeln.