

Blueberry Cheesecake

Zeit: ca.80 Min. für eine Springform Ø 26 cm Rezeptnr.: 0185

Zutaten:

für den Keksboden:

180 g Vollkornbutterkekse
35 g Zucker
1 Msp. Zimt
90 g Butter

für die Quarkmasse:

350 g Doppelrahmfrischkäse
350 g Magerquark
400 g saure Sahne
180 g Zucker
6 Eier
2 EL Zitronensaft
1 Pck. Bourbon-Vanillepudding
250 g Blaubeeren (frisch oder TK)

Zubereitung:

Zubereitung des Keksbodens:

Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer so weit bearbeiten, bis die Kekse zerkrümelt sind.

Nun den Zimt und die flüssige Butter mit den Keksen vermischen und in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und feste andrücken.

Zubereitung für die Quarkmasse:

Eiweiß vom Eigelb trennen
Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen
Den Quark mit dem Zucker und dem Frischkäse mit dem Mixer verrühren.
Das Eigelb mit der sauren Sahne, dem Puddingpulver und dem Zitronensaft in die bereits vorbereitete Quarkmasse rühren.
Die geschlagene Eiweißmasse unter die Quarkmasse heben.

Die Kuchenmasse gleichmäßig in die Springform auf die festgedrückte Keksmasse füllen.
Die noch feuchten Blaubeeren vom Waschen leicht in Mehl wenden und auf der Quarkmasse verteilen und auch diese ganz leicht unterheben.
Den Grill auf 180° aufheizen und zunächst 30min. grillen.

Danach als **Tipp: 3x abkühlen lassen und weitergrillen bis die perfekte Festigkeit erreicht ist!**



Blueberry Cheesecake