Heidelbeer-Cheesecake

as Rezept vom Heidelbeer-Cheesecake schmeckt fruchtig und cremig zugleich. Freunde der blauen Beere, werden von diesem Kuchen begeistert sein

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 5,8 h

Gesamtzeit: 7,4 h



Zutaten

2 Streifen	Alufolie (für die Form)
1 Stk.	Gefrierbeutel

Für den Boden

250 g	Eierplätzchen (oder andere Biskuit-Kekse)
100 g	Mandeln (gehackt)
125 g	Butter (geschmolzene)
1 EL	Zucker

Für die Creme

800 g	Frischkäse
300 g	Zucker
30 g	Speisestärke
3 Stk.	Eigelbe
1 Packung	Vanillezucker
175 ml	Schlagobers
3 Stk.	Eiweiße

Für den Belag

1 Glas	Heidelbeeren (370 ml)
1 EL	Speisestärke

Zubereitung

1. Für den **Heidelbeere-Cheesecake** eine 26er Spingform mit Backpapier auskleiden.

2. Als nächstes die Plätzchen am besten in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz überrollen, bis man Brösel hat.

3. Dann die Mandeln, den Zucker und die Butter hinzufügen, alles gut vermengen und in die Springform geben. Mit einem Löffel alles schön fest und gleichmäßig andrücken. Die Form sollte anschließend in den Kühlschrank gestellt werden.

4. Nun schon mal den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen, ein tiefes Backblech (o.ä.) mit Wasser füllen (die Form sollte dann ca. 2,5 cm tief im Wasser stehen) und diese dann in die mittlere Schiene schieben.

5. Jetzt ca. die Hälfte von dem Frischkäse mit dem Zucker, der Speisestärke und den Eigelben verrühren, dann den restlichen Frischkäse unterrühren.

6. Danach die Eiweiße steif schlagen und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen und in Folge das Schlagobers ebenfalls steif schlagen.

7. Als nächstes die Form aus dem Kühlschrank holen, 2 Bahnen Alufolie über Kreuz auf die Arbeitsfläche legen, und die Form daraufstellen. Jetzt die Form mit der Alufolie so umwickeln, sodass sie Wasserdicht ist.

8. Nun das Eiweiß und das Schlagobers nach und nach unter die Creme heben, und diese dann in die Form geben. Die Form dann in das mit Wasser befüllte Blech stellen und den Kuchen ca. 60 Minuten backen. Danach den Ofen ausstellen und den Kuchen weitere ca. 45 Minuten im Ofen Ruhen lassen. Jetzt die Form von der Alufolie befreien, den Kuchen auskühlen lassen und anschließend für ca. 5 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

9. Dann die Heidelbeeren in einen Topf geben, etwas Flüssigkeit abnehmen und mit der Stärke verrühren. Den Heidelbeeren zum köcheln bringen, den Topf vom Herd ziehen, die Stärke

einrühren und anschließend noch mal ca. 1 Minute aufkochen lassen (sollte die Masse zu flüssig sein, noch etwas mehr Stärke anrühren). Die Masse danach etwas auskühlen lassen.

10. Zum Schluss, den Kuchen aus der Form lösen, die Heidelbeeren auf den Cheesecake verteilen und servieren.

Tipp

Den Heidelbeer-Cheesecake mit etwas Minze dekorieren.