# Käsekuchen mit Heidelbeeren

Die Basis des Käsekuchens mit Heidelbeeren bildet der Frischkäse. So lässt sich dieses Rezept nur mit wenigen Handgriffen zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 80 g | Butter (geschmolzen) |
| 1 EL | Butter (zum Einfetten der Form) |
| 180 g | Butterkekse |
| 180 g | Heidelbeeren |
| 460 g | Frischkäse |
| 160 g | Zucker |
| 1 TL | Vanilleextrakt |
| 4 Stk. | Eier |
| | Staubzucker (zum Bestreuen) |

## Zubereitung

1. Für den Käsekuchen mit Heidelbeeren den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Die Kuchenform gründlich einfetten.

2. Die Kekse in eine Plastiktüte füllen und mit einer Teigrolle zu kleinen Keksstücken zerbröseln. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und gemeinsam mit den Keksbröseln auf den Boden der Springform geben und leicht andrücken. Heidelbeeren auf den Teig geben und die Kuchenform zum Überkühlen in den Kühlschrank stellen.

3. Zucker mit Vanille, Eiern und Frischkäse in eine Schüssel geben und gründlich vermengen. Diese Masse auf den Heidelbeeren verstreichen und 40 Minuten im Ofen backen.

4. Im Anschluss fertigen Kuchen, bis zu 15 Minuten auskühlen. Die verbliebenen Heidelbeeren über den Kuchen streuseln und mit Staubzucker garnieren.

## Tipp

Den frischen Käsekuchen mit Heidelbeeren mit einem scharfen Küchenmesser vom Rand der Springform ablösen und dann in Scheiben trennen. Das Messer vorab unter klares Wasser halten, dies erleichtert das Schneiden.