



Blaubeer-Käsekuchen mit Crème-fraîche-Glasur

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Food Processor oder Mixer

Wir verabschieden uns von vornehmer Blässe und verpassen unserem extra cremigen Käsekuchen ein sattes Lila – ganz natürlich mit pürierten Blaubeeren. Sieht gut aus, schmeckt fantastisch!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Blaubeeren auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Mit braunem Zucker bestreuen und Ahornsirup beträufeln. Etwa 15 Minuten im Ofen backen. Anschließend 10-15 Minuten auskühlen lassen. Beeren und Saft in einen Food Processor oder Mixer füllen und fein pürieren.

- 3 -

Temperatur des Backofens auf 180 °C reduzieren. Springform mit Butter gut einfetten. Butterkekse im Food Processor zu feinen Krümeln zerkleinern. Gemahlene Mandeln und Salz untermengen. Geschmolzene Butter hinzufügen und das Ganze mixen, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Boden der Springform mit der Keksmasse bedecken und ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

- 4 -

Temperatur des Backofens auf 160 °C reduzieren. Frischkäse in einer großen Schüssel mit Zucker, Salz und Mehl vermischen. Eier nach und nach untermengen. Crème fraîche, Zitronensaft, Blaubeerpüree, Vanille- und Mandelaroma hinzufügen und gut verrühren.

- 5 -

Zutaten für 1 Kuchen

450 g Blaubeeren
3 Esslöffel brauner Zucker
1 Teelöffel Ahornsirup (oder Honig)

Für den Kuchenboden

200 g Butterkekse
25 g gemahlene Mandeln
1 Prise(n) Salz
8 Esslöffel geschmolzene Butter

Für die Füllung

450 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
130 g Zucker
1 Teelöffel feines Meersalz
3 Esslöffel Mehl
4 Eier
160 g Crème fraîche
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Tropfen Mandelaroma

Für die Glasur

250 g Crème fraîche
100 g Zucker
1 Tropfen Mandelaroma

Zubehör

Springform (Durchmesser 23 cm)

Blaubeer-Käsekuchen mit Crème-fraîche-Glasur

Füllung auf dem ausgekühlten Kuchenboden verteilen. Im Ofen für etwa 45-50 Minuten backen. Anschließend den Kuchen herausnehmen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Abdecken und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

- 6 -

Für die Glasur Crème fraîche, Zucker und Mandelaroma glatt rühren. Käsekuchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Glasur bestreichen. Nochmals 30-60 Minuten kühlen.

- 7 -

Fertigen Käsekuchen vorsichtig aus der Springform lösen und servieren.