

Blueberry Cheesecake

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



in den Teig, sondern als Topping oben drauf, in einer leckeren Sauce.

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Für den Boden Kekse in der Küchenmaschine oder mit dem Nudelholz zu grobem Mehl zerkrümeln. Butter schmelzen. Walnüsse fein hacken. Mit Zucker, Kekskrümeln und Butter vermengen, in die Form geben und mit dem Boden eines Trinkglases festdrücken.

- 3 -

Für die Füllung Frischkäse cremig rühren. Zucker und Vanillezucker unterrühren. Eier nach und nach untermengen, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.

- 4 -

Frischkäsemasse auf dem Keksboden in der Springform verteilen und im heißen Ofen 60 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen und in den Kühlschrank geben.

- 5 -

Für das Topping Zitronenschale abreiben. Hälfte der Zitrone auspressen. Saft und Schale mit Zucker, Wasser und einem Viertel der Blaubeeren 5 Minuten köcheln und eindicken lassen. Die restlichen Blaubeeren unterrühren, kurz abkühlen lassen und über dem ausgekühlten Cheesecake verteilen.

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

250 g Vollkornkekse
90 g Walnüsse
1 Esslöffel Zucker
6 Esslöffel Butter + Butter zum Einfetten

Für die Füllung

700 g zimmerwarmer Frischkäse
225 g Zucker
3 Eier
2 Teelöffel Vanillezucker

Für das Topping

180 ml Wasser
400 g Blaubeeren
2 Esslöffel Zucker
1 Bio-Zitrone

Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser ca. 26 cm)

Zu Blaubeeren haben Amerikaner eine ganz innige Beziehung. Fast jeden Kuchen gibt es auch als Blueberry-Variante. Natürlich darf auch der Cheesecake nicht ohne Blaubeeren bleiben. Bei diesem Rezept kommen sie nicht