



Cheese Cake Bars mit fruchtigem Swirl

Zeit gesamt
🕒 1h 50min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	200 g
Butter	85 g
Schokolade, Weiß	170 g
Frischkäse, natur	500 g
Zucker	90 g
Bio Limetten	1 St.
Weizenmehl, Type 405	15 g
Salz	
Vanillinzucker	1 Päckchen
Eier	3 St.
Himbeeren, frisch	200 g
Speisestärke	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, Pürierstab

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Backform (ca. 22 cm x 22 cm) mit Backpapier auslegen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Nudelholzes sehr fein zerbröseln.
2. Butter in einem Topf auf niedriger Stufe ca. 2–3 Min. schmelzen. Keksbrösel mit geschmolzener Butter vermengen, gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen und fest andrücken.
3. Schokolade in Stücke teilen und im Wasserbad schmelzen. Frischkäse und 65 g Zucker mit dem Mixer 2–3 Min. cremig rühren. Limette heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen.
4. Limettenabrieb und -saft, Mehl, Salz, Vanillinzucker und die Eier hinzufügen und vermengen. Schokolade dazugeben und zu einer glatten Masse mixen. Mischung auf dem Keksboden verteilen.
5. Himbeeren waschen und bis auf eine Handvoll in einem hohen Gefäß mit 25 g Zucker und Stärke pürieren. Himbeerpüree löffelweise auf der Cheese-Cake-Masse verteilen und mit einem Zahnstocher Muster in den Teig ziehen. Im Ofen ca. 35 Min. backen. Vor dem Servieren 1 Std. abkühlen lassen.

Mit frischen Himbeeren garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	241 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	13 g