



# Cheesecake mit Heidelbeeren

Zeit gesamt  
3h 20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	200 g
Butter	150 g
Blattgelatine	8 St.
Bio Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	600 g
Brauner Zucker	100 g
Schlagsahne	400 g
Heidelbeeren, frisch	100 g
Heidelbeerkonfitüre	2 EL

## Zubereitung



### Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, große Auflaufform, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel

1. In einem Gefrierbeutel Kekse fein zerkrümeln. In einem Topf Butter schmelzen und mit Keksen vermengen. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen und Keksmasse leicht festdrücken. Im Kühlschrank beiseitestellen.
2. In einer Schüssel 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß waschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
3. In einer Schüssel Frischkäse mit Zucker, Zitronenabrieb und 2 EL Zitronensaft glatt rühren. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen.
4. Gelatine ausdrücken. In einem Topf Gelatine auf mittlerer Stufe erwärmen, bis sie flüssig ist. 1–2 EL Creme einrühren. Anschließend Gelatine in die Schüssel geben und mit der restlichen Creme verrühren. Schlagsahne vorsichtig unterheben. Creme auf dem Keksboden verteilen.
5. In einer Schüssel 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem hohen Gefäß Heidelbeeren mit Heidelbeerkonfitüre pürieren. Gelatine ausdrücken. In einem Topf Gelatine auf mittlerer Stufe erwärmen, bis sie flüssig ist. 1–2 EL Heidelbeerpüree einrühren. Anschließend mit restlichem Püree verrühren.
6. Heidelbeerpüree esslöffelweise auf der weißen Creme verteilen und mit dem Löffel leicht mit der weißen Creme vermengen. Cheesecake min. 3 Std. im Kühlschrank kalt stellen. Zum Servieren den Cheesecake mit Heidelbeeren aus dem Kühlschrank nehmen und in Stücke schneiden.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Statt einer Auflaufform kannst du den Cheesecake auch in einer Springform zubereiten.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	238 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g