



Himbeer-Cheesecake

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|-------------------|-------|
| Haferkekse | 300 g |
| Butter | 4 EL |
| Frischkäse, natur | 300 g |
| Crème fraîche | 200 g |
| Eier | 2 St. |
| Puderzucker | 120 g |
| Himbeeren, frisch | 200 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Gefrierbeutel, Nudelholz

1. In einen Gefrierbeutel Kekse geben und mit einem Nudelholz fein zerkrümeln. In einem Topf Butter schmelzen und mit den Keksen vermengen. Eine Springform mit Backpapier belegen und Krümelmasse mit einem Löffel als Boden hineindrücken und kalt stellen.
2. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Frischkäse mit Crème fraîche, Eiern und Puderzucker verrühren. Himbeeren waschen und unterheben. Creme auf dem Keksboden verteilen, glattstreichen und im Ofen ca. 30–35 Min. backen, bis die Creme fest ist.
3. Himbeer-Cheesecake abkühlen lassen, aus der Form lösen, portionieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 199 kcal |
| Kohlenhydrate | 23 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 11 g |