



# Cheesecake

mit Erdbeersauce

ERGIBT: 1 CAKE, 22CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 60MIN.

BACKZEIT: CA. 75MIN.

## ZUTATEN

Für den Boden:

- 90g Butter
- 200g Vollkornbutterkekse
- 15g Zucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt

Cheesecake - Füllung

- 500g Frischkäse
- 250g Magerquark
- Abrieb einer Zitrone
- 3 EL Zitronensaft
- 100g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 4 Eier

Erdbeersauce

- 300g Erdbeeren (frisch oder TK)
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Zucker
- 1 EL Maisstärke

## ZUBEREITUNG

- 1. Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.** Stelle einen Tortenring von 22cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech und kleide ihn ein.
- Butter in einem Topf zum schmelzen bringen. Kekse in einen Mixer geben, fein zerkleinern und anschliessend zusammen mit der Butter, Zucker, Vanille und Salz vermengen. Die Mischung in die vorbereitete Form geben, gleichmässig verteilen und fest andrücken. Im Ofen für 15min. vor backen. Anschliessend herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.
- Für die Cheesecake Füllung der Frischkäse, Quark, Zitronenschale, Zitronensaft, Puderzucker und die Vanille in einer Schüssel kurz vermischen. Die Eier nach und nach dazu geben, nur solange rühren bis sich die Zutaten vermengt haben. Gib die Masse auf den Keksboden und streiche sie glatt.
- Stelle anschliessend eine Backfeste Schüssel mit etwa 200ml Wasser in den Ofen, damit der Kuchen feucht bleibt. Backe den Kuchen für 30min. Stelle den Ofen auf 150°C herunter und backe ihn weitere 30min. Nach der vorgegeben Backzeit den Ofen abstellen und ihn für ca. 1std. im geöffneten Ofen abkühlen lassen.
- Kuchen aus der Form lösen und für ca. 4-6std. oder besser über Nacht kühl stellen.
- Für die Erdbeersauce die Erdbeeren mit den restlichen Zutaten in einem Topf pürieren, aufkochen und anschliessend abkühlen lassen. Vor dem servieren über den Kuchen giessen.

