



Beeren Cheesecake

mit Holunderblütensirup

ERGIBT: 1 TARTEFORM, 24CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40MIN.

BACKZEIT: CA. 40MIN.

ZUTATEN

Zitronen - Mürbeteig:

200g Mehl

30g Puderzucker

1 Prise Salz

1/2 Zitrone, Schalenabrieb

1 TL Zitronenpaste

1 Ei

100g Butter

Cheesecake Füllung:

400g Frischkäse

30g Sahne

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

4 EL Holunderblütensirup

30g Zucker

20g Mehl

150g Beeren, gemischt

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig das Mehl und alle Zutaten bis und mit Butter zusammen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zusammenfügen (nicht kneten), in Frischhaltefolie einwickeln und für mind. 30min. kühl stellen. Tarteform einfetten und leicht bemehlen. Den gekühlten Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in der Form auslegen. Mit einer Gabel den Boden mehrmals dicht einstechen und den übrigen Rand entfernen.
2. **Im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U** für ca. 10min. vorbacken, herausnehmen. Zur Seite stellen.
3. Für die Füllung der Frischkäse bis und mit dem Mehl in einer Schüssel glatt rühren. Cheesecakemasse auf den vorgebackenen Tarteboden verteilen und glatt streichen. Anschliessend die Beeren nach Wahl darüber verteilen und im Ofen für ca. 25min. fertig backen.
4. Die Masse darf noch etwas wackeln, beim abkühlen wird sie fest.
5. Auf einem Kuchengitter abkühlen, ausformen und für mind. 1std. im Kühlschrank kühlen. Vor dem servieren mit Puderzucker stauben.

