

Blaubeer-Käsekuchen mit Keksboden



Leckerer Käsekuchen und dann noch mit Blaubeer-Topping. Eine süße Sünde wert.

Zutaten:	Zubereitung:
Keksboden: 220 g Butterkekse	mit einem Multizerkleinerer fein zermahlen.
70 g Butter	schmelzen und mit den Keksbröseln vermengen. von einer Springform den Boden mit Backpapier belegen und mit dem Springformrand befestigen. Den Rand mit Margarine ausfetten. Die Keksbrösel gut festdrücken. Vor allem am Rand.

Temperatur:	180 Grad Umluft
Backzeit:	10 Minuten den Boden vorbacken

Für die Käsemasse:	
---------------------------	--

300 g Frischkäse	mit
250 g Magerquark	und
200 g griechischen Joghurt	mit
150 g Zucker	und
1 Pck Vanillezucker	
1 Teel Zitronenschalenabrieb	
3 Eier	
1 Pck Vanillepuddingpulver	gut verrühren. Unter die Käsemasse den Eischnee und
250 g Heidelbeeren	mischen. Auf den Keksboden gießen.

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizt
Backzeit:	45-55 Min backen, bis die Oberfläche schön braun ist. Anschließend noch 10 Minuten im geschlossenen ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Den Kuchen nun bei Zimmertemperatur 2 Stunden abkühlen lassen. Anschließend 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Für das Blaubeertopping:	
400 g Blaubeeren	mit
40 g Zucker 1 Pck Vanillezucker	in einem Topf vermengen und aufkochen, bis die Beeren Saft ziehen.
15 g Speisestärke	mit
3 Eßl kaltem Wasser	glatt rühren und unter die Blaubeeren mengen. Unter ständigem rühren 1 Minute weiter köcheln, bis die Soße eingedickt ist. Die Heidelbeersoße etwas abkühlen lassen und auf dem kalten Käsekuchen verteilen. Nochmals 1 Stunde in den Kühlschrank geben.