

Beeren-Cheesecake



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 35 Minuten backen +
auskühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 250 kcal

Eiweiss: 4 g

Fett: 19 g

Kohlenhydrate: 15 g

Zutaten

- Butter und Mehl für die Form
- 180 g Haferguetsli, z. B. Hafergebäck
- 75 g Butter
- 250 g Mascarpone
- 200 g Frischkäse, z. B. Philadelphia
- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Mehl
- 400 g gemischte Beeren, z. B. Himbeeren,
Johannisbeeren, Brombeeren,
Heidelbeeren
- 1 EL Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Rand mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Guetsli in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz zerbröseln. Butter schmelzen. Mit den Guetsli gut mischen. In die Springform geben, gleichmässig verteilen und festdrücken.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Mascarpone gut verrühren. Frischkäse begeben, zu einer glatten Masse rühren. Eier und Zucker begeben und gut mischen. Zitronenschale fein dazureiben. Mehl und die Hälfte der Beeren begeben. Alles mischen. Masse auf dem Guetsliboden verteilen. In der Ofenmitte ca. 35 Minuten backen. Im geschlossenen Ofen auskühlen lassen.
3. Zum Servieren restliche Beeren auf dem Cheesecake verteilen. In 6 × 6 cm grosse Stücke schneiden. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.