

Erdbeer-Mohn-Cheesecake



Zubereitung

1. Springformboden mit Backpapier belegen. Rand mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Butter schmelzen. Sablés in einen Gefrierbeutel geben. Mit einem Wallholz - zerbröseln. In einer Schüssel mit Butter und Mohn mischen. Auf dem Springformboden verteilen. Gut andrücken und kühl stellen.
2. Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Frischkäse, Crème fraîche, Zucker, Maisstärke und Eier mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse rühren. In die Form giessen. In der unteren Ofenhälfte ca. 60 Minuten backen. Ofen ausschalten und Tür öffnen. Kuchen im Ofen auskühlen lassen. $\frac{2}{3}$ der Erdbeeren halbieren und mit Gelierzucker aufkochen. 4 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen und pürieren. Cheesecake aus der Form nehmen und mit etwas Erdbeersauce begiessen. Mit restlichen Erdbeeren garnieren. Restliche Sauce separat dazuservieren.

Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 60 Minuten backen + auskühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 530 kcal

Eiweiss: 9 g

Fett: 37 g

Kohlenhydrate: 41 g

Zutaten

Für 8 Personen, für 1 Springform à 18 cm Ø

	Butter und Mehl für die Form
80 g	Butter
150 g	Sablés
1 Glas	Mohnsamen à 42 g
400 g	Frischkäse, z. B. Philadelphia
150 g	Crème fraîche
100 g	Zucker
3 EL	Maisstärke
2	grosse Eier
250 g	Erdbeeren
80 g	Gelierzucker 2:1