

Süße Backideen

MIT EVELIN
& GLOBUS



Blaubeer-Cheesecake

mit weißer Schokolade



globus.de



4 Personen



2,5 h



leicht

Zutaten Haferkeksboden

- 75 g Butter
- 20 g Zucker
- 250 g Haferkekse
- 1 Prise Salz

Zutaten Cheesecake-Füllung

- 100 g weiße Schokolade
- 160 g Saure Sahne
- 1000 g Doppelrahmfrischkäse
- Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- 230 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 45 g Mehl
- 4 Eier (Größe M)

Zutaten Blaubeertopping

- 300 g TK-Blaubeeren
- 35 g Zucker
- 125 g frische Blaubeeren
- 75 ml Apfelsaft
- 1 TL Speisestärke

Zutaten Dekoration

- Blaubeeren (nach Belieben)



Guten Appetit,
eure Evelin



Zubereitung online nachlesen!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[globus.de/suessebackideen](https://www.globus.de/suessebackideen)

So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen, eine runde Backform mit dem Durchmesser von 22 cm mit Backpapier auskleiden und anschließend die Backform sorgfältig in Alufolie einschlagen, damit beim Backen im Wasserbad kein Wasser in die Form gelangt.
- 2** Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zum Schmelzen bringen. Haferkekse in einen Mixer geben, fein zerkleinern und anschließend zusammen mit der geschmolzenen Butter, Zucker und Salz vermengen. Die Mischung in die vorbereitete Springform geben, gleichmäßig verteilen, den Keksboden fest andrücken und bei 180°C (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Danach die Backofentemperatur auf 160°C (Ober-/Unterhitze) herunterschalten.
- 3** Weiße Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Frischkäse und Zucker auf niedrigster Stufe mit einem Handrührgerät cremig rühren. Mehl zufügen und ebenfalls unterrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen und zur Cheesecake-Füllung geben. Abrieb und Saft einer Zitrone, Saure Sahne und die geschmolzene Schokolade ebenfalls dazugeben und auf niedriger Stufe zu einer glatten Creme verrühren.
- 4** Die Eier in eine kleine Rührschüssel geben, mit einem Schneebesen leicht verquirlen und anschließend mit einem Teigschaber unter die Cheesecake-Füllung ziehen. Die Masse auf den mittlerweile ausgekühlten Boden geben und glattstreichen. Kurz ruhen lassen und die Form vorsichtig einige Male auf die Arbeitsfläche klopfen, damit auch die letzten Luftbläschen verschwinden. Die Springform in eine große Auflaufform stellen und vorsichtig so viel kochendes Wasser in die Auflaufform einfüllen, dass die Hälfte der Springform im Wasser steht.
- 5** Anschließend den Cheesecake bei 160°C Grad im vorgeheizten Ofen 75 Minuten backen. Keine Sorge, sollte die Masse in der Mitte noch leicht beweglich sein. Im Nachhinein wird diese noch fester.
- 6** Cheesecake bei leicht geöffneter Backofentür noch 1 Stunde im Ofen abkühlen lassen. Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen, Alufolie entfernen, den Kuchen bei Raumtemperatur vollständig auskühlen lassen und danach mindestens 6 Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Cheesecake mithilfe eines scharfen Messers aus der Form lösen.



- 7 TK-Blaubeeren, Apfelsaft und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend die Beeren durch ein Sieb streichen und die aufgefangene Flüssigkeit erneut in einen Topf geben. 4 EL des Beerenpürees mit der Speisestärke glattrühren. Den Rest nochmals zum Kochen bringen. Nun das Speisestärke-Gemisch glattrühren, bis die Masse leicht andickt. Anschließend vom Herd nehmen und komplett auskühlen lassen.
- 8 Die frischen Beeren unter das mittlerweile ausgekühlte Beerenpüree heben. Das Beerentopping esslöffelweise auf dem Cheesecake verteilen.
- 9 Nach Belieben können nun noch einige frische Blaubeeren auf das Beerentopping gesetzt werden.

Guten Appetit,
eure Evelin



Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[globus.de/suessebackideen](https://www.globus.de/suessebackideen)