



gebackener Cheesecake mit Heidelbeeren

Meine to-do-Liste was ich alles noch ausprobieren möchte ist ziemlich lange. Meistens fügt sich immer etwas dazu.

Doch mit diesem Rezept kann ich auf jeden Fall etwas von meiner Liste streichen.

Ich wollte schon lange einen gebackenen Cheesecake ausprobieren. Das habe ich nun getan.

Unsere Tochter war diesen Frühling in Amerika und auf Hawaii. Da ass sie nach ihrer Meinung den besten Cheesecake. Die Messlatte war also für mich recht hoch. Ich habe es halbwegs geschafft. Sie fand den Cheesecake sehr fein, kam aber doch nicht an den aus Hawaii ran. Wobei da halt auch nur schon die Umgebung sehr viel ausmachte.

Auf jeden Fall hat der Cheesecake allen sehr gut geschmeckt, was mich sehr gefreut hat.

Zutaten für eine Form von 20x30 cm oder einer runden Form von 26 cm Durchmesser

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Backzeit ca. 60 – 70 Minuten

Auskühlen mindestens 3 – 4 h besser über Nacht

Teig

250 kalte Butter

180 g Puderzucker

30 g Vanillezucker

5 g Backpulver

500 g Mehl

1 Ei

Evtl. 1 – 2 EL Wasser

Zutaten für die Füllung

100 g weiche Butter

30 g Vanillezucker

150 g Zucker

1000 g Magerquark

150 g Crème fraîche

5 Eier

1 Zitrone, abgeriebene Schale

1 EL Zitronensaft

50 g Maizena

400 g Blaubeeren

Zubereitung Teig

Für den Teig und die Streusel die Zutaten ausser dem Ei und das Wasser in den Mixtopf des Thermomixes geben. Während 10 Sekunden auf Stufe 5 mixen. Danach das Ei dazugeben.

Weitere 10 Sekunden auf Stufe 5 vermischt. Falls nötig, noch etwas Wasser dazu geben. Nochmals 5 Sekunden auf Stufe 5 mischen.

Wird der Teig von Hand zubereitet, darauf achten, dass man schnell arbeitet. Puderzucker, Mehl, Vanillezucker, Backpulver und die kalte Butter in Stücke geschnitten in eine Schüssel geben. Mit möglichst kalten Händen arbeiten. Die Butter zwischen den Fingern zusammen mit den trockenen Zutaten verreiben. Es sollte ein sandiger Teig werden. Das Ei und evtl. Wasser dazu geben und das ganze schnell Vermengen.

Teig während ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Ofen auf 170 Grad Ober/Unterhitze aufheizen.

Zubereitung der Füllung

Weiche Butter zusammen mit dem Vanillezucker und den Zitronenabrieb in eine Schüssel der Knetmaschine geben. Das ganze schaumig rühren. Eier dazu geben unditerrühren. Zum Schluss den Magerquark und Crème fraîche dazu geben. Ebenfalls den Esslöffel Zitronensaft. Alles kurz aber gut Vermengen. Zum Schluss noch Maizena unterheben. Die Masse sollte schön gleichmässig geschlagen sein ohne Klümpchen aufzuweisen.

Eine rechteckige Form von 20x30* gut einfetten und Boden mit Backtrennpapier auslegen. Damit ich nach dem Backen den Kuchen gut aus der Form bringen konnte, legte ich auch längliche Streifen seitlich von der Form. So konnte ich daran ziehen um den Kuchen aus der Form zu bringen. Etwas knifflig, aber machbar.

Wer keine rechteckige Form hat, kann auch eine runde Form von ca. 26 cm Durchmesser verwenden.



2/3 der Teigmasse in die Form geben und gleichmässig glattstreichen. Aus der restlichen Masse werden die Streusel gemacht.

1/2 der Füllung auf den Kuchen verteilen. Die Hälfte der gewaschenen und gut abgetropften Heidelbeeren darüber verteilen. Restliche Masse darauf verteilen und die restlichen Beeren gleichmässig auf der Masse verteilen.

Teig in Streusel über die Füllung geben und gleichmässig verteilen.

Kuchen in den warmen Ofen schieben und während ca. 60 – 70 Minuten darin backen.

Die Masse sollte fest sein, aber trotzdem leicht wackeln.

Ofen ausschalten, Ofentür öffnen. Kuchen während ca. 30 Minuten darinstehen lassen.

Form aus dem Ofen nehmen und komplett erkalten lassen. Kuchen möglichst vorsichtig aus der Form nehmen. Danach den Kuchen während mindestens 3 h in den Kühlschrank stellen. Am Besten den Kuchen am Vorabend backen und über Nacht in den Kühlschrank geben.

Etwas Puderzucker über den Kuchen verteilen. In Stücke schneiden und servieren.

*[Werbung - unbezahlt - unbeauftragt] meine rechteckige Kuchenform habe ich bei [Küchenpunkt](#) bestellt. Sehr schnelle und unkomplizierte Zustellung. Wenn ich Backutensilie bestelle, bestelle ich diese am liebsten bei Küchenpunkt. Diese Empfehlung geschieht auf meinem persönlichen Wunsch, weil aus Überzeugung. Alle Produkte welche ich bei Küchenpunkt bestelle, bezahle ich selbst. Es besteht weder eine Kooperation noch sonstige Dienstleistungen.



