

# Hier und heute



## **Blaubeer-Cheesecake mit Butterkeksboden mit Zitronenabrieb**

Theresa Knipschids frischer Sommerkuchen gelingt ganz ohne Backen. Ein knuspriger Keksboden trifft auf eine cremige Frischkäsefüllung mit Blaubeeren und feiner Zitronennote.

### **Rezept**

## **Blaubeer-Cheesecake mit Butterkeksboden mit Zitronenabrieb**

von Theresa Knipschild für eine 26 cm Springform

### **Zutaten Boden**

- 150 g Butterkekse
- 30 g geröstete Mandeln
- 120 g Butter, geschmolzen
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 2 Prisen Zimt

### **Zutaten Füllung**

- 300 g Frischkäse in Doppelrahmstufe
- 200 g Crème fraîche
- 400 g Schlagsahne
- 8 Blätter Gelatine
- 60 g Zucker oder mehr nach Geschmack
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- ca. 350 g Blaubeeren
- optional: 1 EL Ahornsirup oder Honig
- etwas frische Minze

### **Zubereitung**

Blaubeeren waschen und trocken tupfen. Butterkekse und Mandeln in einem Blender mixen oder in einem Frischhaltebeutel klein zerstoßen. Die Butter in einem Topf auflösen und die Gebäckkrümel, den Zitronenabrieb und den Zimt damit gründlich vermischen. Den Boden der Backform mit Backpapier beklemmen oder auslegen. Die Butterkeksmischung in die Form geben und gründlich mit einem Löffel oder Glas fest drücken.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 300 g Sahne steif schlagen. 100 ml Sahne in einem kleinen Topf auf etwas mehr als Körpertemperatur erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und schlierenfrei in der warmen Sahne verrühren. Frischkäse, Crème fraîche, Zucker und Zitronenabrieb glatt rühren. Gelatinemischung einrühren. Die Sahne vorsichtig unterheben. Circa 200 g Blaubeeren auf den Boden geben. Die Creme nach Wunsch mit etwas mehr Zitronenabrieb oder Zucker abschmecken, vorsichtig auf den Keksboden geben und glatt streichen. Mindestens vier Stunden im Kühlschrank, besser über Nacht, kalt stellen.

Restliche Blaubeeren mit einigen Tröpfchen Ahornsirup marinieren und auf die Torte geben. Das sieht schön aus und hebt den Geschmack der Beeren. Mit Minzblättern servieren.

**Tipp:** Der Kuchen lässt sich leichter mit einem Haartrockner aus der Form lösen. Die Kuchenform leicht anfeuchten. Durch die Wärme wird die Creme weicher und lässt sich leichter von der Form lösen. Alternativ den Kuchen mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen.