



# Cheesecake mit Blaubeer-Topping

## Zutaten

### Für den Boden

200 g Butterkekse

120 g Butter

Etwas Butter zum Einfetten

### Für die Füllung

600 g Doppelrahmfrischkäse

200 g Crème fraiche

90 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

30 g Speisestärke

3 Eier

100 g weiße Schokolade

### Für das Topping

100 ml Holundersaft oder schwarzer

Johannisbeernektar

60 g Zucker

1 EL Speisestärke

3 EL kaltes Wasser

400 g Blaubeeren gefroren

Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

- ✓ Für den Boden die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel fest verschließen. Mithilfe eines Nudelholzes die Kekse fein zerbröseln.
- ✓ Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die zerbröselten Butterkekse mit der Butter vermischen.
- ✓ Den Backofen auf 160° vorheizen.
- ✓ Den Boden und Rand einer Springform einfetten und die Butter-Keks Masse hineingeben und mit den Händen oder einem Löffel fest auf den Boden drücken.
- ✓ Den Boden für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

- ✓ Für die Füllung den Frischkäse, Crème fraiche, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke in einer Schüssel mit einem Handrührgerät zu einer cremigen, glatten Masse verrühren.
- ✓ Nach und nach die Eier hinzufügen.
- ✓ Die Schokolade fein hacken und ebenfalls hinzufügen.
- ✓ Die Frischkäsemasse auf den kalten Teigboden füllen und glattstreichen.
- ✓ Den Kuchen ca. 35-40 Minuten bei 160° backen.
- ✓ Für das Topping in der Zwischenzeit den Holundersaft oder den schwarzen Johannisbeersaft mit dem Zucker aufkochen.
- ✓ Die Speisestärke in einer kleinen Schüssel mit dem Wasser anrühren und schauen, dass eine glatte Masse entsteht.
- ✓ Die Speisestärke zu dem Saft geben und diesen damit andicken.
- ✓ Danach die Blaubeeren untermischen und das Fruchtgemisch erkalten lassen.
- ✓ Den Kuchen nach dem Backen erkalten lassen und das Blaubeertopping über den Kuchen geben.
- ✓ Den Kuchen nach einiger Zeit vorsichtig aus der Form lösen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Gutes Gelingen und guten Appetit!**  
**Euer OHA-Team**