



Beeren-Cheesecake

von Brigitte Tschanz

Mengen für 10 Personen

Quelle: Leicht abgeändert, basierend auf:

<http://www.saison.ch/de/rezepte/beeren-cheesecake/detail/>

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

270 g Butterkekse	Ofen auf 180°C vorheizen, Kekse mit Wallholz zerbröseln (alternativ Haferkekse verwenden)
120 g Butter	schmelzen, mit den Guetsli mischen. In Springform/Blech geben und festdrücken.
375 g Mascarpone	verrühren, eventuell mit einem Schuss Zitronensaft
300 g Frischkäse	zugeben, verrühren
4.5 Stück Eier	
110 g Zucker	beigeben und gut mischen. Je nach gewählter Beerenorte +- 10%.
1.5 EL Mehl	
1.0 Stück Zitronen	Schale fein dazureiben
600 g Beeren (gefroren)	zugeben, eventuell einige für Dekoration zur Seite stellen Masse auf Keksboden verteilen Backen: Ofenmitte, 180°, ca 35 Minuten.
20 g Puderzucker	Kurz vor dem Servieren Deko-Beeren auf Cheesecake verteilen, mit etwas Puderzucker bestäuben. In Stücke schneiden.

ca. 2 Springformen oder 1 normal grosses Belch