# Cheesecake mit Beeren von ursinak

Mengen für 10 Personen

Quelle: Leicht abgeändert, basierend auf:

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

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

| | |
|---|---|
| 120 g Butter | schmelzen, mit den Keksen mischen.<br>In Springform/Blech geben und festdrücken. |
| 270 g Butterkekse | Ofen auf 180°C vorheizen, Kekse mit Wallholz zerbröseln (alternativ Haferkekse verwenden) |
| 120 g Butter | schmelzen, mit den Guetsli mischen.<br>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 Beerensorte +- 10%. |
| 1.5 EL Mehl | |
| 1.0 Stück Zitronen | Schale fein dazureiben |
| 1.0 g Beeren (gefroren) | |
| 600 g Beeren (gefroren) | zugeben, eventuell einige für Dekoration zur Seite stellen<br>Masse auf Keksboden verteilen<br><br>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