



So nah, so gut!

BROMBEER-CHEESECAKE

ZUTATEN

60 g	Butter
130 g	Vollkorn Butterkekse
350 g	Brombeeren
160 g	Zucker
2.5 El	Speisestärke
4 El	Cassis, (schwarzer Johannisbeerlikör)
1	Bio-Zitrone
400 g	Doppelrahmfrischkäse
150 g	Magerquark
100 ml	Schlagsahne
1 Ei	
Salz	



ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 30 Min. | **Koch-/Backzeit:** ca. 45 Min. | **Schwierigkeitsgrad:** leicht

Für den Boden Butter in einem Topf schmelzen. Kekse fein zerkleinern. Den Boden einer Springform (20 cm Ø) fetten. Kekskrümel und Butter mischen und fest auf den Boden drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten backen. Boden abkühlen lassen.

250 g Brombeeren und 30 g Zucker in einen kleinen Topf geben, aufkochen und 1 Minute leicht kochen lassen. Brombeeren mit dem Schneidstab fein pürieren. 1 Tl Stärke mit Cassis glatt rühren und unter das Püree rühren. Erneut aufkochen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren. Brombeerpüree abkühlen lassen.

Restlichen Zucker und restliche Stärke mischen. Von der Zitrone die Schale fein abreiben und 2 El Saft auspressen. Frischkäse in einer Schüssel glatt rühren. Zuckermischung, Quark, Sahne, Ei, 1 Prise Salz, Zitronenschale und -saft zugeben und unterrühren.

4 El Brombeerpüree beiseite stellen. Hälfte der Käsemasse auf den Keksboden geben. 4 El Brombeerpüree darauf geben. Restliche Masse einfüllen und mit 4 El Brombeerpüree beträufeln. Masse mit einem Löffelstiel marmorieren und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene 30-35 Minuten backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind. Kuchen im ausgeschalteten Backofen 20 Minuten ruhen und auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen.

Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte geben. Mit restlichen Brombeeren und Brombeerpüree garnieren.