

Cynthia Barcomi

Freitag, 1. September 2023

Beeren-Käsekuchen-Schnitte

(Rezept für eine Backform von 24 x 32 cm Durchmesser)

Zutaten:

Für den Boden:

etwas	weiche Butter zum Ausfetten der Backform
125 g	Butter
100 g	Cornflakes
3 EL	Zucker (in 2 EL und 1 EL aufgeteilt)
1/4 TL	Zimt, gemahlen
50 g	Mandeln, gehobelt
50 g	Kokosflocken (oder Kokosraspel)

Für die Füllung:

1	Bio-Zitrone
525 g	Frischkäse
100 g	Zucker
3	Eier
1/2 TL	Vanillesalz
15 g	Maisstärke

Für die Glasur:

400 g	gemischte Beeren der Saison (z.B. Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren)
75 g	Zucker
2 TL	Zitronensaft
15 g	Maisstärke

Zubereitung:

1. Die Backform mit etwas Butter leicht einfetten.
2. Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen
3. Für die Butter in einem Topf zerlassen.
4. Die Cornflakes leicht mit der Hand zerdrücken. 2 EL Zucker mit Zimt mischen.
5. Übrigen Zucker mit Mandeln, Kokosflocken und Cornflakes in einer Schüssel vermengen. Die zerlassene Butter unterrühren und dann die Masse gleichmäßig in der Backform verteilen, mit Zimt-Zucker bestreuen.
6. Den Boden im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen, dann abkühlen lassen.
7. Die Backofentemperatur auf 170 Grad reduzieren.
8. In der Zwischenzeit für die Füllung die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und 1 TL Zitronensaft auspressen. Zitrone beiseitelegen, für die Glasur wird noch etwas Zitronensaft gebraucht.
9. In der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät Frischkäse mit Zucker cremig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Dann Zitronensaft und -schale, Vanillesalz und Maisstärke unterrühren.
10. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig verteilen, dabei jeweils 2 cm zum Rand aussparen.
11. Dann 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
12. Anschließend aus dem Ofen nehmen und 30 Minuten abkühlen lassen.
13. In der Zwischenzeit die Beeren putzen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Von der Zitrone 2 TL Saft auspressen.



14. Beeren mit Zucker, Zitronensaft und Maisstärke in einen Topf geben und unter ständigem Rühren langsam aufkochen. Dann einige Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt.

14. Dann den Topf vom Herd nehmen, die Beersauce kurz abkühlen lassen und anschließend auf dem Cheesecake verteilen.

15. Den Kuchen im Kühlschrank 2-3 Stunden durchkühlen lassen. Anschließend in Stücke schneiden und servieren.