

# Heidelbeer - Cheesecake

## Zutaten

(12 Portionen, Springform 26 cm Ø)

200 g	Butterkekse
100 g	Butter
600 g	Frischkäse
225 g	Puderzucker
300 ml	Schlagsahne
2 TL	Vanilleextrakt
300 g	Heidelbeeren
50 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft

## Zubereitung

- Butterkekse zerkleinern
- Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerkleinern
- Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, zu den Keksen geben und gut vermischen
- Keksmasse in die Springform geben, andrücken und kaltstellen
- Frischkäse, Puderzucker und Vanilleextrakt verrühren, bis eine cremige, homogene Masse entsteht
- Sahne steif schlagen und unter die cremige Frischkäsemasse heben
- Creme auf den Keksboden geben, glattstreichen und erneut kaltstellen
- Für den Fruchtspiegel Heidelbeeren, Zucker und Zitronensaft in einem Topf erhitzen, bis die Heidelbeeren weich sind, dann die Heidelbeersauce abkühlen lassen
- Die abgekühlte Sauce über den Cheesecake geben und für 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen



## Nährstoffangaben

	kcal	kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	4.408	18.442	95,3 g	236,4 g	477,1 g	47,7	12,8 g
<b>Pro Stück</b>	<b>367</b>	<b>1.537</b>	<b>7,9 g</b>	<b>19,7 g</b>	<b>39,8 g</b>	<b>3,9</b>	<b>1,1 g</b>