

Blaubeeren Cheesecake



Vorbereitung
20 Min
mit TM 10 Min



120 Min
Kühl stellen



180°
35 Min



Mit
Weizen



Thermomix®
Rezept

Ø 18cm

150g Butterguetzli
50g Cashewnüsse

Guetzli und Cashewnüsse in einem Plastikbeutel zerkleinern, entweder mit dem Nudelholz oder ganz einfach im Thermomix 7 Sekunden auf Stufe 7.

50g Butter

Die Butter in einer Pfanne schmelzen oder im sauberen Mixtopf 3 Minuten bei 70°C auf Stufe 2 schmelzen. Danach die 'Brösmeli' darunter ziehen, entweder 20 Sekunden auf Stufe 4 im Thermomix oder in einer Schüssel mit einem Löffel.

Backpapier

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform (Ø 18 cm) mit einem Löffel auf den Boden drücken und am Rand andrücken. Dabei darauf achten, dass etwa ein 3 cm hoher Rand entsteht.

1 Vanilleschote
400g Frischkäse
2 Eier
1 Schale einer Bio Zitrone
80g Zucker
1 Pri. Salz
200g TK oder frische Heubeeri

Das Mark der Vanilleschote, Frischkäse, Eier, Zitronenschale, Zucker und Salz mit einem Rührgerät verrühren oder im Thermomix 10 Sekunden auf Stufe 5 vermengen. Die Heubeeri mit einem Teigschaber darunterziehen.

Die Masse auf den Guetzliboden verteilen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens bei 180°C den Cheesecake 30 Min. backen und anschliessend kühl stellen.

