

Käsekuchen mit Heidelbeeren



Zutaten für 12 Stücke

Für den Boden:

- 24 Vollkorn- Butterkekse
- 90 g Butter

Für den Belag:

- 1 kg Doppelrahmfrischkäse
- 4 Eier
- 190 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 kg Heidelbeeren
- 400 g Schmand
- 1 Päckchen klarer Tortenguss

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Backzeit: 50 Minuten

Zubereitung:

Für den Boden die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und die Kekse mit einer Teigrolle zerbröseln. Butter schmelzen. Keksbrösel und die flüssige Butter mischen und in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (28 cm) verteilen und etwas andrücken. Im vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene bei 170°C (Umluft) etwa 10 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen.

Für den Belag Frischkäse, Eier, Zucker und Vanillezucker glattrühren. Käsemasse auf den Keksboden verteilen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160°C (Umluft) etwa 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Heidelbeeren waschen, abtropfen lassen und verlesen. Einen Tortenring um die Käsetorte legen. Schmand glattrühren und auf der Torte verstreichen. Die Heidelbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung anrühren und über die Heidelbeeren gießen. Fest werden lassen. Den Käsekuchen leicht gekühlt servieren.

