

Cheesecake

Cheesecake

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [20.05.2015](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

30 Kekse (Butterkekse) sehr fein zerbröselt
80 g Butter, zerlassen
400 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
500 g Quark (Magerquark)
160 g Zucker
1 Pack Vanillezucker
3 Eier
1 Glas Schattenmorellen (Sauerkirschen)
25 g Speisestärke
Schlagrahm zur Dekoration

Zubereitung:

Für den Kuchenboden die zerbröselten Butterkekse mit der Butter vermischen. Diese Masse dann in eine Springform (max. 26 cm Durchmesser) geben und fest auf den Boden drücken. Kurz in den vorgeheizten 170 Grad heissen Backofen schieben, bis die Käsemasse fertig ist.

Für die Käsemasse Magerquark, Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Eier zusammen mixen, gut schaumig rühren und auf dem Kuchenboden verstreichen. Danach den Kuchen 40 Minuten bei 170 Grad Ober-/ Unterhitze oder 140 Grad Heissluft backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen und im Kühlschrank kühl halten.

Für das Kompott die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen, diesen kochen. 5 EL des Saftes zuvor mit der Speisestärke vermischen und das Ganze zum heissen Saft in den Topf geben, unterrühren. Einmal kurz aufkochen lassen, die Kirschen dazugeben und schliesslich über den Cheesecake geben.

Anstelle Kirschen können auch Beeren verwendet werden.