

Käsekuchen mit Heidelbeer- Topping



Zutaten

für den Boden

100 g Butterkekse
60 g Butter

für die Käsemasse

600 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
200 g Crème fraîche
80 g Zucker
1 TL Vanille-Extrakt (ersatzweise Vanille-
Zucker)
30 g Speisestärke
3 Eier
100 g weiße Schokolade

für das Topping

100 ml Holundersaft
50 g brauner Zucker
1 EL Speisestärke
3 EL kaltes Wasser
400 g Heidelbeeren

Zubereitung

Erst einmal müsst ihr den Boden zubereiten: Dazu die Butterkekse in einem Mixer zu feinen Bröseln verarbeiten. Habt ihr keinen Mixer, geht auch ein Gefrierbeutel und ein Nudelholz. Dazu die Kekse in den Beutel füllen, fest verschließen und mit dem Nudelholz bearbeiten, bis sie klein genug sind. Füllt die Brösel in eine Schüssel und lasst die Butter in einem kleinen Topf zerlaufen. Dann die Brösel mit der Butter übergießen und vermischen, bis sich die Butter gleichmäßig verteilt hat. Dann könnt ihr den Boden einer Springform (ich nehme immer eine eckige, aber ihr könnt auch eine runde Springform verwenden) mit Backpapier auslegen und die Ränder ein bisschen einfetten. Verteilt die Bröselmischung gleichmäßig auf dem Boden und drückt sie mit der Hand (oder mit einem Löffel) fest an.

Während der Boden nun ca. 15 Minuten im Kühlschrank warten muss, könnt ihr den Ofen schon einmal auf 160°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Käsemasse zubereiten.

Zuerst einmal hackt ihr die Schokolade klein und lasst sie über einem Wasserbad schmelzen. Dann vermengt ihr den Frischkäse, die Crème fraîche, den Zucker, das Vanille-Extrakt und die Speisestärke in einer Schüssel zu einer geschmeidigen Masse. Fügt dann ein Ei nach dem anderen hinzu und verrührt die Masse dazwischen immer ca. 1-2 Minuten lang. Zu guter Letzt kommt die Schokolade hinzu.

Holt nun die Springform wieder aus dem Kühlschrank und gießt die Käsemasse über den Boden. Rüttelt ein bisschen an der Form, dass sich die Masse gut verteilt und keine Luftblasen im Teig eingeschlossen sind. Und schon geht es für ca. 45 Minuten in den Ofen. Schaltet anschließend den Ofen aus und lasst den Kuchen noch ca. eine Stunde langsam im Ofen auskühlen. Nach einer Viertelstunde könnt ihr die Ofentür einen Spalt öffnen (klemmt einen Holzlöffel in die Tür, damit sie nicht wieder zugeht). So entstehen keine Risse in eurem Käsekuchen. Lasst den Kuchen danach auf einem Kuchengitter (immer noch in der Form) vollständig auskühlen. Am besten, ihr backt den Kuchen (und macht das Topping) schon am Tag vorher. So habt ihr an eurem *Kuchen*tag auch keine Arbeit mehr :)

Für das Heidelbeer-Topping müsst ihr in einem mittelgroßen Topf den Holundersaft und den Zucker aufkochen lassen. Rührt die Speisestärke in einem kleinen Schälchen mit den drei Esslöffeln Wasser an und gebt sie nach und nach zum Holundersud. Rührt dabei kräftig weiter, damit keine Klümpchen entstehen. Fügt nun die gewaschenen Heidelbeeren hinzu und rührt sie vorsichtig unter. Lasst auch das Topping auskühlen.

Zum Servieren gebt ihr entweder auf jedes zu servierende Stück einen gute Portion von dem Topping oder ihr verteilt das Topping direkt vor dem Servieren auf dem kompletten Kuchen: Dazu löst ihr den Kuchen aus der Form und platziert ihn auf eurer Lieblingsplatte. Dann könnt ihr die Heidelbeeren darauf verteilen. Tipp: Legt noch einmal den Rand der Springform um den Käsekuchen, so kullern euch die Heidelbeeren nicht runter. Löst dann vorsichtig den Ring und schon ist der Kuchen servierfertig :)

<http://heissundinnig.com/2014/09/15/kasekuchen-mit-heidelbeer-topping/>