

## Blueberry Cheesecake



### Zutaten für den Boden:

160 g Schoko-Cookies  
60 g Butter

### Zutaten für die Füllung:

20 g Speisestärke  
1 Stck. Vanillemark  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
180 g Frischkäse  
400 g Magerquark  
4 Stck. Eier  
200 g Blaubeeren

### Zutaten für das Topping:

150 g Frischkäse  
20 g Puderzucker  
200 g Magerquark  
3 EL Blaubeerkonfitüre  
1 Stck. Schoko-Cookies  
50 g Blaubeeren



KitchenAid  
Handrührer rot



Küchenprofi  
Stielkasserolle Capri,  
antihaf



Westmark  
Rührschüssel mit  
zweigeteiltem Deckel  
in apfelgrün



Küchenprofi Teigrolle  
aus Marmor



Birkmann Springform,  
20 cm



Küchenprofi  
Teigschaber in weiß



Birkmann  
Tortenplatte Vintage  
mit Fuß, mittel



Birkmann  
Auskühlgitter, eckig

1

Für den Boden die Schoko-Cookies in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel fest verschließen. Mit einer Teigrolle die Kekse fein zerbröseln. Die Blaubeeren waschen und abtropfen lassen.

2

Butter in einem kleinem Topf zerlassen. Die Brösel hinzugeben und gut verrühren. Die Masse in eine 20 cm Springform geben und mit der Rückseite eines Löffels andrücken. Die Springform für mindestens 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3

Für die Füllung Speisestärke und das Vanillemark, Zucker und Salz mischen. Frischkäse, Magerquark, die Vanille-Zuckermischung und Eier in eine Rührschüssel geben und alles mit dem Rührbesen des Handrührgerätes auf mittlerer Stufe glatt rühren.

4

Die Frischkäsemasse in die Springform füllen, mit Blaubeeren bestreuen und glatt streichen. Die Springform auf den Rost im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens 40-45 Minuten schieben und backen (Ober- und Unterhitze 180°C, Umluft 160 °C).

5

Nach dem Backen den Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig lösen. Auf einem Auskühlgitter auskühlen lassen und auf eine Tortenplatte setzen.

6

Für das Topping Frischkäse mit Puderzucker verrühren. Den Magerquark hinzufügen und mit einem Schneebesen kurz glatt rühren. Die Quarkmasse mit einem Esslöffel gleichmäßig auf dem Cheesecake verstreichen. Die Blaubeerkonfitüre durch ein Sieb streichen und dann Kleckse davon auf der Quarkmasse verteilen. Den Cheesecake mit Blaubeeren und Cookiebröseln bestreuen und servieren.