



## Motsi Mabuses „Gebackene Vistitenkarte“: Blueberry Cheesecake New York Style



### Zutatenliste:

#### Teig

- 2,5 Packungen Vollkornkekse
- 155 g geschmolzene Butter

#### Käsecreme

- 115 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 900 g Frischkäse (volle Fettstufe)
- 2 große Eier
- 115 ml Crème Fraîche
- 1 Vanilleschote
- Geriebene Schale einer Bio-Zitrone

#### Blaubeeren

- 400 g Blaubeeren
- 3 Esslöffel Zucker

**Rezept:**

Backzeit: 40-45 Minuten

Temperatur: 200°C Ober-/Unterhitze

Die 24 cm Springform einfetten und den Backofen auf 180 °C vorheizen.

**Für den Teig:**

Für den Kuchenboden die zerbröselten Kekse mit der zerlassenen Butter in einer Schüssel mischen und die Masse an den Boden der Springform drücken. Danach für 10 Minuten in den Ofen schieben und anschließend erkalten lassen.

**Für die Frischkäse-Schicht:**

Den Zucker und die Speisestärke in einer Schüssel mischen. Den Frischkäse hinzufügen und die Masse mit einem Rührgerät schaumig rühren. Danach die Eier dazugeben und die Masse erneut gut aufschlagen. Nach und nach unter Rühren Crème Frâche hinzugeben bis die Masse glatt ist. Zum Schluss kommen das Vanillemark und die geriebene Zitronenschale hinzu. Die Masse anschließend über den vorgebackenen Kuchenboden gießen. Die Springform auf einem Backblech auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und für 40-45 Minuten backen, bis die Oberseite des Kuchens gebräunt ist. Falls der Kuchen zu schnell bräunt, hilft es, ihn mit etwas Alufolie zu bedecken. Dann den Kuchen auskühlen lassen.

**Für das Heidelbeer-Topping:**

Die Heidelbeeren in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darüber streuen. Einen Spritzer Wasser hinzugeben. Auf mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Danach abkühlen lassen und auf den Käsekuchen dekorieren.