Blueberry-Cheesecake

Käsekuchen ist nicht gleich Käsekuchen! Das wissen vor allem diejenigen, die Käsekuchen genauso gern essen wie ich! Ich für meinen Teil esse am liebsten ich stinknormalen Käsekuchen. Fluffige Käsemasse, mürber Boden. Kein Schnickschnack. Doch jetzt im Sommer zur Beerenzeit, musste mal was neues her. Da wir zur Zeit immer Blaubeeren zuhause haben, habe ich einfach mal Käsekuchen und Blaubeeren kombiniert und bin begeistert vom Ergebnis! Der Kuchen ist einfach zu backen und schmeckt super! Besonders an warmen Sommertagen, wenn er schön durchgekühlt ist! Selbst mein kleinster Bruder, der eigentlich alles an Früchten in Käsekuchen doof findet, fand diesen Kuchen toll. Und das muss schon was heißen! □ Hier kommt das Rezept!

Zutaten für eine 22cm Springform:

Für den Mürbeteig:

- 80g Butter
- 60g Weizenmehl Typ 530
- 60g Weizenmehl Typ 1050 (Vollkornmehl, z. B. dieses)
- 50g Zucker
- 1 Prise Salz

Für die Käsemasse:

- 250g Magerquark
- 50g Mascarpone
- 2 Eier
- 80g Schmand
- 90g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 2 EL Speisestärke
- 100g Blaubeeren

Zubereitung:

Die Butter für den Mürbeteig in kleinen Flöckchen zu den restlichen Zutaten geben und schnell zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Für die Käsemasse alle Zutaten (bis auf die Blaubeeren) mit dem Handmixer oder einem Schneebesen cremig rühren. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wenn der Mürbeteig etwas durchgekühlt ist, kurz kneten und zu einem großen Kreis auf bemehlter Arbeitsplatte oder zwischen 2 Frischhaltefolien ausrollen. Die Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder leicht fetten. Den Mürbeteig in die Springform legen und einen Rand bilden. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen. Dann die Käsemasse einfüllen.

Die Blaubeeren waschen und mit Küchentüchern trocken tupfen. Auf der Käsemasse verteilen und den Kuchen in den Backofen schieben. Etwa 40 Minuten backen.
Den Kuchen nach dem Backen gut auskühlen lassen (am besten ein paar Stunden im Kühlschrank).

Guten Appetit!

Eure Paula