

CHEESECAKE - SCHNITTEN MIT HEIDELBEEREN



ZUTATEN:

für ein Blech 30x40 cm
(Blech mit hohem Rand) bzw. Backrahmen

Für den Mürbteig:

350 g glattes Mehl
250 g Butter
130 g Staubzucker
1 Dotter
1 Prise Salz

Für die Topfenmasse:

750 g Topfen
400 g Sauerrahm
4 Dotter
7 Eiklar
200 g Feinkristallzucker
60 g Vanillepuddingpulver
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
260 ml Milch

Außerdem:

40 g Brösel zum Aufstreuen (Paniermehl)
Heidelbeeren, Himbeeren, Rhabarber, ...



ZUBEREITUNG:

- 1) Aus Mehl, Butter, Staubzucker, Dotter und Salz einen Mürbteig kneten. In eine Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunde kühl rasten lassen. Ich hab ja meistens keine Geduld für dieses Rasten lassen und verarbeite ihn gleich weiter. Der Mürbteig lässt sich schön ausrollen und bleibt auch nicht kleben.
- 2) Für die Topfenmasse Topfen, Sauerrahm, Dotter, 125 g Kristallzucker, Vanillepuddingpulver, Milch, Vanillezucker und Salz vermischen und glattrühren. Das Eiklar mit dem restlichen Kristallzucker zu Schnee schlagen (nicht zu fest) und anschließend unter die Topfenmasse heben.
- 3) Das Blech und den Rand leicht einfetten und mit Mehl bestäuben. Dann den Mürbteig ausrollen und in die Form legen. Brösel (Paniermehl) darauf streuen und die Topfenmasse in die Form füllen.
- 4) Im vorgeheizten Backrohr bei 200 ° C kurz anbacken, bis sich eine Backkruste gebildet hat (ca. 10 min.). Dann die Früchte (Heidelbeeren, Rhabarber, etc.) darauflegen und etwas eindrücken. Wer die Früchte lieber ‚versenkt‘ haben will darf sie gleich auf den rohen Teig daraufgeben. Ein kleiner Trick: Wenn man Heidelbeeren in Mehl wälzt, dann verschwinden sie nicht ganz auf den Boden :-)
- 5) Die Masse vorsichtig mit einem kleinen Messer vom Rand lösen und bei 160 bis 170 ° C ca. 50 bis 60 min weiterbacken.
- 6) Auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und in kleine Stücke schneiden.