

# Einfache Cheesecake-Schnitten mit Beeren

## Zutaten

für eine Rechteck-Springform 38 cm

für den Tortenboden

120 g zerlassene Butter  
250 g Vollkorn-Butterkekse  
80 g Staubzucker

für die Cheesecakemasse

500 g Speisetopfen 20%  
750 g Frischkäse ungesalzen  
260 g Staubzucker  
6 Eier  
130 ml Schlagobers  
3 EL Puddingpulver Vanille

für den Guss

300 g Sauerrahm  
40 g Staubzucker

für die Dekoration

Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren,  
Brombeeren, Minze, Gänseblümchen, ..



## Zubereitung

- 1) Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen. Eine hitzebeständige, mit Wasser befüllte Form in das Backrohr stellen.
- 2) Für den Kuchenboden Butter schmelzen. Butterkekse mit einem elektrischen Zerkleinerer zerbröseln oder in einen Frischhaltebeutel geben und mit der Teigrolle zerdrücken. In einer Schüssel mit zerlassener Butter und Staubzucker gut verrühren. Die Keksbröselmasse in die Kuchenform geben und zu einem festen Kuchenboden zusammendrücken.
- 3) Alle Zutaten für die Cheesecake-Masse in einer großen Rührschüssel mit dem Handmixer kurz verrühren, bis eine einheitliche Masse entsteht.  
Alternativ kann man auch Schlagobers mit Puddingpulver aufschlagen und unter die Topfen-Frischkäse-Masse rühren, so wird es etwas fluffiger.
- 4) Masse auf die Keksbrösel in die Form geben. Nach ca. 45 Minuten Backzeit aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Backofen nicht abschalten!
- 5) Sauerrahm und Puderzucker glattrühren und vorsichtig auf der warmen Cheesecake verteilen. Weitere 10 Minuten backen, dann im abgeschalteten, geöffneten Backofen ungefähr eine Stunde auskühlen lassen und anschließend für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Brombeeren dekorieren. Zum Schluss noch frische Minze, Gänseblümchen,.. zwischen die Beeren stecken.