

New York Cheesecake mit Blaubeerswirl



MENGE: 1 Springform (Ø 26 cm)

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min

WARTEZEIT: 30 min + 12 h (über Nacht)

BACKZEIT: 40 min

KEKSBODEN

330 g Butterkekse
150 g Butter

CHEESECAKE-MASSE

1050 g Frischkäse
(Doppelrahm)
185 g Zucker
1 P. Vanillezucker
5 Eier

BLAUBEERSWIRL

200 g frische Blaubeeren
50 g Zucker
1 EL Wasser
1 EL Zitronensaft
1 TL Speisestärke



01

Leg die Springform mit Backpapier aus und stelle eine mit Wasser befüllte feuerfeste Auflaufform in den Ofen (auf den Boden).

02

Zerkleinere die Butterkekse im Standmixer. Rühre in einer Schüssel die zerlassene Butter unter die Kekskrümel. Drück die Masse auf den Boden der Springform und für 30 min ab damit in den Kühlschrank.

03

Rühre den Frischkäse zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker mit einem Mixer cremig. Mix die Eier einzeln und kurz unter (Achtung: sonst Blasenbildung!). Gieße die Masse auf den ausgehärteten Keksboden.

04

Heize den Backofen auf 140°C Umluft vor.

05

Köchel die Blaubeeren zusammen mit dem Zitronensaft und dem Zucker 5 min lang auf. Püriere und passiere die Masse. Löse die Speisestärke in kaltem Wasser auf, füge sie hinzu und lass den Swirl weiterköcheln, bis er anzieht. Lass ihn abkühlen. Verteile Kleckse auf dem Cheesecake und verwirle die Blaubeersoße mit einer Gabel oder einem Schaschlikspieß, sodass ein Kunstwerk entsteht..

06

Für ca. 50 min ab damit in den Ofen. Mach gegen Ende den Schwabbeltest: wenn der Cheesecake innen noch leicht wabbelig ist, ist er perfekt. Et voilà fertig ist der cremigste Cheesecake.

tipps & tricks

- ♥ Wähle einen cremigen Frischkäse z.B. Philadelphia.
- ♥ Das Wasserbad verhindert das Reißen der Cheesecake-Oberfläche während des Backens.
- ♥ Frische Blaubeere kannst du durch TK Blaubeeren ersetzen. Verzichte dann auf den EL Wasser.