



# Saftiger Cheesecake mit Himbeersauce



## Rezeptinfo

### Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Min. + 90 Min. Backzeit + 3 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1658 kJ, 396 kcal, 22,4 g Kohlenhydrate, 10,4 g Eiweiß, 29,6 g Fett, 166 mg Cholesterin, 9,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Wusstest du, dass der Cheesecake gar nicht aus den USA kommt sondern aus Griechenland? Die ersten Rezepte des Käsekuchens gibt es also schon sehr, sehr lange. Kein Wunder, dass der Kuchen heute immer noch so beliebt ist, er schmeckt einfach zu gut! Wir haben in dem Familienkochbuch "COOK BOOM BÄM" auch ein wunderbares Cheesecake-Rezept entdeckt und wollten dir dieses natürlich nicht vorenthalten. Der saftige Käsekuchen wird hier noch mit einer fruchtigen Himbeersauce getoppt und schmeckt einfach nur super lecker! Probier's doch einmal selber aus! Weitere Infos zu dem Kochbuch findest du übrigens hier: [https://www.youtube.com/watch?v=j2jy\\_WEOvd8](https://www.youtube.com/watch?v=j2jy_WEOvd8)

### Step 1:

Zuerst kannst du die Schale einer Limette fein abreiben und den Saft beider Limetten auspressen. Die Schokokekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz zerstoßen oder im Universalzerkleinerer zerkleinern. Die Butter schmelzen lassen und die Kekskrümel, die Butter, eine Prise Salz, die Hälfte der Limettenschale und 2 EL Limettensaft verkneten.

### Step 2:

Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Keksmasse auf dem Boden verteilen.

### Step 3:

Den Frischkäse, die Saure Sahne, die restliche Limettenschale, den restlichen Limettensaft, Vanillezucker und Zucker miteinander cremig rühren. Dann kannst du die Eier und Stärke hinzufügen und unterrühren. Die Frischkäsemasse auf dem Keksboden verteilen.

### Step 4:

Nun den Cheesecake im heißen Ofen für 10 Minuten backen. Danach den Ofen auf 100°C Ober-/Unterhitze runterschalten und den Kuchen weitere 75 Minuten backen.

### Step 5:

Den Cheesecake etwas abkühlen lassen, dann den Rand mit einem Messer lösen und anschließend mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### Step 6:

Währenddessen kannst du die Himbeeren mit dem Puderzucker pürieren und vor dem Servieren die Himbeersauce auf dem Cheesecake verteilen.

## Zutaten

### Menge

2	Bio-Limetten
200 g	Schokoladenkeke
75 g	Butter
1 Prise	Salz
900 g	Frischkäse
200 g	Saure Sahne
2 Päckchen	Vanillezucker
125 g	Zucker
6	Eier
2 EL	Speisestärke
200 g	frische Himbeeren
2 EL	Puderzucker