

Cheesecake mit Kirschen



100 g	weiche Butter
185 g	Zucker
1 ½ TL	Vanille-Essenz
4	Eier (Gr. M)
125 g	Mehl
1 Msp.	Backpulver
250 g	Magerquark
600 g	Doppelrahm-Frischkäse
1 Glas (720 ml)	Kirschen
1 gehäufter EL	Speisestärke

Zubereitung

- 1 Butter, 60 g Zucker und 1/2 TL Vanille-Essenz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. 1 Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zugeben und kurz unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Kalt stellen
- 2 3 Eier, 125 g Zucker und 1 TL Vanille-Essenz gut schaumig schlagen. Quark und Frischkäse unterrühren. Creme in die Form geben und verstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) auf der unteren Schiene ca. 45 Minuten backen. Mit einem Messer Kuchen vorsichtig vom Formrand lösen. Bei geöffneter Ofentür auskühlen lassen
- 3 Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. In einem Topf aufkochen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren. Topf vom Herd ziehen. Stärke einrühren. Unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Kirschen untermischen und auskühlen lassen. Cheesecake mit den Kirschen servieren
- 4 Wartezeit ca. 3 Stunden