

# New York Cheesecake mit Himbeerspiegel



## Für den Boden:

- 75 g Butter + etwas zum Einfetten  
150 g Haferkekse  
75 g Zwieback  
Salz

## Für die Füllung:

- 3 Eier (Gr. M)  
125 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
250 g Magerquark  
600 g Doppelrahm-Frischkäse

## Für den Himbeerspiegel:

- 300 g Himbeeren

- 1 gestr. EL Speisestärke

## Zubereitung

- 1 **Für den Boden** Kekse und Zwieback in einen großen Gefrierbeutel geben, verschließen, mit einer Teigrolle - darüberrollen, bis alles fein zerbröselt ist. Alternativ in einem Universalzerkleinerer fein zerbröseln.
- 2 Butter schmelzen. Mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz und Zwieback-Keks-Bröseln mischen. In eine gut gefettete Springform (26 cm Ø) geben und fest zu einem Boden andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 170 °C/Umluft: 145 °C/Gas: s. Hersteller). ca. 10 Minuten backen.
- 3 **Inzwischen für die Füllung** Eier, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Rührgeräts schaumig rühren. Quark und Frischkäse unterrühren. Form aus dem Ofen nehmen, Boden kurz abkühlen lassen.
- 4 Füllung gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen. Bei gleicher Temperatur weitere ca. 40 Minuten backen.
- 5 Kuchen herausnehmen. Sofort mit einem Messer vorsichtig vom Formrand lösen, damit die Füllung nicht reißt. Auskühlen lassen.
- 6 **Für den Fruchtspiegel** Himbeeren pürieren, durch ein feines Sieb streichen und aufkochen. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und in das Fruchtpüree rühren. Ca. 1 Minuten unter Röhren köcheln. Abkühlen lassen.

7 Himbeerspiegel vorsichtig auf dem New York Cheesecake verstreichen. Mind. 2 Stunden kalt stellen.