

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

- 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.
- 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.
- 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.
- Füllung gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen. Bei gleicher Temperatur weitere ca. 40 Minuten backen.
- Kuchen herausnehmen. Sofort mit einem Messer vorsichtig vom Formrand lösen, damit die Füllung nicht reißt. Auskühlen lassen.
- Für den Fruchtspiegel** Himbeeren pürieren, durch ein feines Sieb streichen und aufkochen. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und in das Fruchtputee rühren. Ca. 1 Minuten unter Rühren köcheln. Abkühlen lassen.
- Himbeerspiegel vorsichtig auf dem New York Cheesecake verstreichen. Mind. 2 Stunden kalt stellen.