

Heidelbeer-Käsekuchen

Ergibt: 12 Stücke

Zutaten:

Für den Boden

50 g Halbfettbutter

8 Kekse Brandt Hobbits

Für die Creme

160 g Erythrit-Puderzucker

1 Zitrone

225 g Frischkäse 3 % Fett (ich nehme Philadelphia So leicht)

175 g Skyr

1 P. Vanillepuddingpulver

1 Ei

Für das Topping

200 g Heidelbeeren

2 EL Wasser

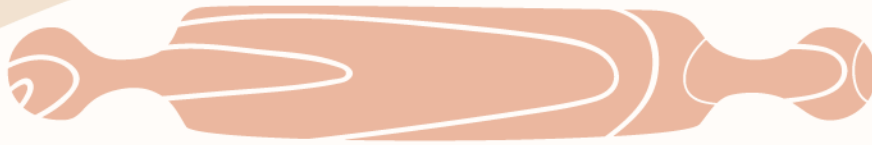
1 EL Erythrit-Puderzucker

1 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen.
2. Für den Boden die Butter schmelzen. Die Kekse zerkrümeln und unter die Butter rühren. Die Keksmischung in die Springform geben, fest drücken und ca. 8 Minuten backen.
3. Für die Creme den Erythrit so zerkleinern, dass er wie Puderzucker wird (Multizerkleinerer). Die Zitrone reiben und auspressen. Nun Frischkäse, Skyr, Erythrit, Abrieb der Zitrone, 2 EL Zitronensaft, Vanillepuddingpulver und das Ei gut miteinander verrühren. Die Creme auf den Boden geben und für weitere 25-30 Minuten backen.





4. Wenn der Kuchen fertig ist, diesen etwas auskühlen lassen (Springform nicht abmachen) und dann das Beeren-Topping vorbereiten.

5. Dazu die Heidelbeeren mit dem Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Beeren so lange kochen, bis sie etwas weich geworden sind. Mit Puderzucker nach Geschmack süßen. Die Speisestärke mit Wasser anrühren und in die kochende Menge geben, umrühren, aufkochen lassen – sie muss andicken, wenn nicht, noch etwas mehr Speisestärke zugeben.

6. Das Beeren-Topping auf den Kuchen geben und dann zunächst bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, danach einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.

