

# HEIDELBEER-CHEESECAKE

70 Min.  
Zubereitung  
& Backen



LUZERNER **BÄUERINNEN**  
UND BAUERN

Weitere Rezepte der Bäuerinnen gibt es  
auf [luzernerbauern.ch](http://luzernerbauern.ch)



# HEIDELBEER-CHEESECAKE

## ZUTATEN FÜR SPRINGFORM 22-24 CM Ø

Boden	Masse	Heidelbeer-Sauce
200g Butterguetzli, z.B. Petit Beurre	200g Frischkäse, z.B. Filona	250g Heidelbeeren
100g Butter, flüssig	250g Magerquark	50g Zucker
200g Heidelbeeren	3 Stk Eier	1 EL Limettensaft
	100g Zucker	1 Pck Vanillezucker
	1 Stk Limette, abgeriebene Schale	1 TL Maisstärke
	1 TL Limettensaft	Minze, geschnitten
	2,5 EL Maisstärke	

## ZUBEREITUNG

**Boden:** Guetzli im Cutter fein mahlen und mit geschmolzener Butter gut vermischen. Die Masse in die vorbereitete Form geben und mit dem Löffelrücken gleichmässig festdrücken. Heidelbeeren darauf verteilen.

**Masse:** Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Über die Heidelbeeren giessen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) im unteren Teil 40 bis 50 Minuten backen.

Anschliessend den Ofen ausschalten, die Tür leicht öffnen und den Kuchen darin etwa 30 Minuten abkühlen lassen. Danach herausnehmen, vollständig auskühlen lassen und für 3-4 Stunden kühl stellen.

**Heidelbeer-Sauce:** Alle Zutaten in eine Pfanne geben, unter ständigem Rühren aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Zugedeckt auskühlen lassen.

Kuchen in Stücke schneiden und mit der Heidelbeer-Sauce sowie etwas gehackter Minze servieren.

