

## Cheese Cake Bars mit fruchtigem Swirl

Zeit gesamt

1h 50min



Zubereitungszeit 25min





## Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	200 g
Butter	85 g
Schokolade, Weiß	170 g
Frischkäse, natur	500 g
Zucker	90 g
Bio Limetten	1 St.
Weizenmehl, Type 40	5 15 g
Salz	
Vanille Zucker	1 Päckchen
Eier	3 St.
Himbeeren, frisch	200 g
Speisestärke	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Backform (ca. 22 cm x 22 cm) mit Backpapier auslegen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Nudelholzes sehr fein zerbröseln.
- 2. Butter in einem Topf auf niedriger Stufe ca. 2–3 Min. schmelzen. Keksbrösel mit geschmolzener Butter vermengen, gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen und fest andrücken.
- 3. Schokolade in Stücke teilen und im Wasserbad schmelzen. Frischkäse und 65 g Zucker mit dem Mixer 2–3 Min. cremig rühren. Limette heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen.
- 4. Limettenabrieb und -saft, Mehl, Salz, Vanillinzucker und die Eier hinzufügen und vermengen. Schokolade dazugeben und zu einer glatten Masse mixen. Mischung auf dem Keksboden verteilen.
- 5. Himbeeren waschen und bis auf eine Handvoll in einem hohen Gefäß mit 25 g Zucker und Stärke pürieren. Himbeerpüree löffelweise auf der Cheese-Cake-Masse verteilen und mit einem Zahnstocher Muster in den Teig ziehen. Im Ofen ca. 35 Min. backen. Vor dem Servieren 1 Std. abkühlen lassen.

Mit frischen Himbeeren garnieren und servieren.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	241 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	13 g