



Himbeer-Cheesecake

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Haferkekse	300 g
Butter	4 EL
Frischkäse, natur	300 g
Crème fraîche	200 g
Eier	2 St.
Puderzucker	120 g
Himbeeren, frisch	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Gefrierbeutel, Nudelholz

1. In einen Gefrierbeutel Kekse geben und mit einem Nudelholz fein zerkrümeln. In einem Topf Butter schmelzen und mit den Keksen vermengen. Eine Springform mit Backpapier belegen und Krümelmasse mit einem Löffel als Boden hineindrücken und kalt stellen.
2. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Frischkäse mit Crème fraîche, Eiern und Puderzucker verrühren. Himbeeren waschen und unterheben. Creme auf dem Keksboden verteilen, glattstreichen und im Ofen ca. 30–35 Min. backen, bis die Creme fest ist.
3. Himbeer-Cheesecake abkühlen lassen, aus der Form lösen, portionieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	199 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g