



hr1-DOLCE VITA

**Julia Naumann**

## **Cheesecake mit Heidelbeeren**

Für eine Tarteform mit 24 cm Durchmesser

### **ZUTATEN**

150 g Butterkekse  
50 g Zucker  
100 g flüssige Butter  
6 Eier  
900 g Frischkäse  
300 g Zucker  
250 g Schmand  
250 g Sahne  
Saft von 1 Zitrone  
2EL Speisestärke  
400 g Heidelbeeren

### **ZUBEREITUNG**

Die Butterkekse zerkleinern und mit 50 g Zucker und der flüssigen Butter vermengen. Die Masse in die Springform geben und fest andrücken. Die restlichen Zutaten zu einer glatten Masse verrühren und auf den Boden geben. Ca. 400g Heidelbeeren auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen bei 160°C für 50 bis 60 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und dann für ca. 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.