

Cheesecake mit Himbeeren



Diese schnell und leicht zubereitete Zwischenmahlzeit ist besonders dafür geeignet wenn Sie an Gewichtsverlust oder Appetitlosigkeit leiden, oder auch aus anderen Gründen das Problem besteht nur kleine Portionen auf einmal essen zu können.

Zutaten für 6 Personen:

150 g Leckere Kekse (z.B. Butterkekse, Haferflockenkekse, Schokoladenkekse)

50 g Butter

2 EL Läuterzucker aus Rohrzucker (Rohrzucker und Wasser, siehe unten)

250 g Frische Himbeeren (oder tiefgekühlte Himbeeren)

500 g Mascarpone

150 g Frischkäse (oder Quark, z.B. halbfett)



50 g Zucker

1 Limette, unbehandelt

½ Vanilleschoten

150 ml Crème Fraîche

Tipp: Diese Zwischenmahlzeit kann auch in 6 Tumbler Gläsern – wie auf dem Foto abgebildet – angerichtete werden. Dies erleichtert die Entnahme, sowie die Lagerung im Kühlschrank.

Tipp: Im Sommer ist Beerenzeit. Es lohnt sich auch hier die Vielfalt auszuprobieren.

Zubereitung (Dauer ca. 30 Min.):

Zur Herstellung des Läuterzuckers, nehmen Sie Rohrzucker und Wasser zu gleichen Teilen (z.B. 100 g Rohrzucker und 100 ml Wasser), kochen dieses zusammen auf, rühren um und lassen es weitere ca. 3 Minuten köcheln. Abkühlen lassen und z.B. in eine ausgekochte kleine Glasflasche geben. So ist es im Kühlschrank für mehrere Monate haltbar.

Für den Kuchen, wird zuerst der Boden zubereitet.

Die Kekse in eine Tüte geben mit Hilfe eines Teigrollers zu feinen Bröseln zerkleinern. Die Butter schmelzen und über die Brösel gießen, sowie den Läuterzucker dazugeben. Die Masse auf dem Boden einer Springform – oder auf dem Boden von Tumbler Gläsern – verteilen und dort fest drücken.

Als Nächstes 2/3 der Himbeeren auf dem Kuchenboden verteilen.

Für die Creme, in einer Schüssel die Mascarpone mit dem Frischkäse und dem Zucker zusammenrühren. Das aus der Vanilleschote geschabte Vanillemark, die [Zesten](#) der Limettenschale und den Saft der Limette in die Masse unterrühren. Als nächstes mit einem Handrührgerät die Crème Fraîche schlagen bis sie etwas fester ist, dann vorsichtig unter die Mascarpone-Frischkäsemasse mischen.

Die nun fertige Creme wird als nächstes über die Himbeeren verteilen und mit einem Suppenlöffel geglättet.



Zum Schluss den Kuchen mit den restlichen Himbeeren dekorieren. Nach Belieben auch mit etwas Pfefferminzblättern, weiteren Beeren und Mandelplättchen garnieren.

Den Kuchen im Anschluss für mindestens 4 Stunden kühlstellen.

Im Kühlschrank ist der Kuchen 2 Tagen haltbar.

Viel Freude beim Ausprobieren und guten Appetit!