

# Himbeer Cheesecake



Himbeer Cheesecake...lecker!! Hier habe ich eine nobake Variante im Miniformat für euch. Der Boden besteht aus Zitronenwaffeln und Butter. In der Creme treffen Himbeerpüree, Frischkäse und Sahne aufeinander. Die kleinen Törtchen sind schnell gemacht und müssen nur etwas Zeit im Kühlschrank verbringen, um fest zu werden.

## **Rezept:**

**Zutaten:** für 6 Dessertringe D/8cm

### **Waffelboden:**

- 200g Zitronenwaffeln
- 80g Butter

### **Himbeerpüree:**

- 90g Himbeerpüree, ohne Kerne (ca.150g TK Himbeeren)
- 1TL Vanillepaste
- 12g Zucker
- 8g Speisestärke

### **Frischkäsecreme:**

- 600g Sahne
- 250g Frischkäse
- 90g Puderzucker
- 1½TL Vanillepaste
- 3½ Päckchen Gelatinefix

### **Außerdem:**

- ca.18-24 frische Himbeeren

### **Zubereitung:**

#### **Himbeerpüree:**

Die aufgetauten Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte 90g ergeben. In einem Topf Püree, Zucker und Vanillepaste aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das Himbeerpüree damit andicken. Auf einen Teller gießen, mit Frischhaltefolie bedeckt und in den Kühlschrank stellen. Auf einem Teller kühlt die Masse schneller ab.

#### **Waffelboden:**

Die Zitronenwaffeln in einem Mixer zerkleinern. Die Butter auflösen und mit den Waffeln vermischen.

Die Dessertringe auf Backpapier stellen und die Ränder mit Tortenrandfolie auskleiden. So lassen sich die Törtchen nachher gut aus der Form lösen.

Das Waffel-Buttergemisch gleichmäßig auf die Ringe verteilen und gut festdrücken. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

#### **Himbeer-Frischkäsecreme:**

Wenn das Himbeerpüree kalt ist, kann die Creme hergestellt werden.

Dafür die Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste kurz miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe weiterschlagen bis eine feste Creme entstanden ist. Das Himbeerpüree dazugeben und mit einem Teigschaber

verrühren.

Die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel füllen. So lässt sie sich besser in die Dessertringe füllen.

Nun auf jedem Boden 3-4 Himbeeren platzieren und die Frischkäsecreme gleichmäßig auf alle Ringe verteilen. Die Oberfläche glatt streichen und die Himbeer-Cheesecakes für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Jetzt nimmt man die Törtchen vom Backpapier und löst sie vorsichtig aus den Ringen. Dann die Tortenrandfolie entfernen und nach Belieben dekorieren. Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

---

## Cranberry-Cheesecake



Cheesecake geht ja bekanntlich immer. In der Weihnachtszeit darf er somit auch nicht fehlen. Ich liebe Cranberries und was

liegt da näher als Cheesecake und Cranberries zu kombinieren. Es ist ein wirklich cremiger Kuchen, der durch die Fruchtfüllung zu etwas ganz Besonderem wird. Dazu ein Cappuccino und der Tag ist perfekt.

### **Rezept:**

**Zutaten:** 26er Springform

#### **Keksboden:**

- 200g Kakao-Butterkekse
- 100g flüssige Butter

#### **Füllung:**

- 675g Frischkäse
- 200g Zucker
- 180ml saure Sahne
- 1TL Vanillepaste
- 50ml Orangenlikör
- 3 Eier Gr.L

#### **Cranberry-Fruchtgelee:**

- 125g Cranberries
- 30ml Rotwein oder Orangensaft
- 1TL Vanillepaste
- 1,5EL Zucker
- 1-2TL Zimt

### **Zubereitung:**

#### **Fruchtgelee:**

Cranberries, Zucker, Zimt und Vanillepaste mit dem Rotwein (bzw. mit dem Orangensaft) aufkochen und etwas köcheln lassen. Mit dem Pürierstab alles zerkleinern. Danach in den Kühlschrank stellen.

#### **Keksboden:**

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer 26er Backform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.

Kekse im einem Mixer zerkleinern und mit der flüssigen Butter

vermischen. Gleichmäßig in der Form verteilen, dabei einen Rand von ca. 2,5cm Höhe formen und alles gut festdrücken. Auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 160°C runterstellen.

### **Füllung:**

Frischkäse und Zucker mit dem Rührgerät auf niedriger Stufe vermengen. Anschließend die saure Sahne, die Vanillepaste und den Likör vorsichtig unter die Masse rühren. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und in zwei Portionen mit dem Teigspatel unterheben.

Nun die Hälfte der Frischkäsecreme auf dem kalten Boden verteilen. Die Hälfte vom Cranberry-Gelee in Klecksen auf die Creme geben und mit einer Gabel spiralförmig verteilen. Die restliche Masse in die Form füllen, das übrige Gelee in Klecksen darauf verteilen und wieder spiralförmig einarbeiten. Die Form vorsichtig auf den Tisch klopfen, damit noch vorhandene Luftbläschen verschwinden.

Jetzt eine mit Wasser gefüllte Auflaufform auf die unterste Schiene des Backofens stellen und die Backform auf die 2te Schiene von unten legen. In 45-55 Minuten fertigbacken. Den Backofen ausstellen, die Tür einen kleinen Spalt öffnen und den Cheesecake 1 Stunde darin abkühlen lassen. Jetzt aus dem Ofen nehmen, den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer lösen und bei Zimmertemperatur komplett erkalten lassen. Anschließend im Kühlschrank, für mindestens 4 Stunden, durchkühlen. Am Besten über Nacht. Jetzt kann man den Cheesecake vorsichtig aus der Form heben und Servieren.

Guten Appetit!

---

# Lemon-Cheesecake-Blondies



Diese Lemon-Cheesecake-Blondies sind ein absolutes Highlight mit Suchtfaktor und super schnell gemacht, wenn sich kurzfristig Besuch angekündigt hat. Ich liebe Zitronen und in Kombination mit Frischkäse sind sie absolut himmlisch. Die kleinen Köstlichkeiten sind so schnell wieder verschwunden,

wie sie gebacken wurden!

### **Rezept:**

**Zutaten:** Backrahmen 20x20cm

### **Blondie-Teig:**

- 115g Butter
- 115g weiße Schokolade
- 125g Zucker
- Abrieb von 2 großen Bio-Zitronen
- 2 Eier Gr.M
- 1TL Zitronenextrakt
- 1 Prise Salz
- 225g Mehl

### **Frischkäsecreme:**

- 230g Frischkäse
- 50g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1 Ei Gr.M

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180°C Ober/ Unterhitze vorheizen. Den Backrahmen mit Backpapier auslegen und evtl. noch mit Backspray einfetten.

Die Schokolade klein hacken und mit der Butter in der Mikrowelle schmelzen lassen. Diese Masse in eine Schüssel umfüllen, in der auch die restliche Zutaten Platz finden und ca.2-3 Minuten abkühlen lassen. Nun mit einem Rührgerät nacheinander Zucker, Zitronenabrieb, Salz, Zitronenextrakt und Eier einrühren. Zum Schluss das Mehl zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 100g vom Teig zur Seite stellen, den Rest in den Rahmen geben und glatt streichen.

Nun die Frischkäsecreme zubereiten.

Dafür Frischkäse, Zucker, Ei und Vanillepaste zu einer cremigen Masse verrühren.

Die Creme wird jetzt gleichmäßig auf dem Blondie-Teig verteilt. Den restlichen Teig in Klecksen auf den Frischkäse

geben und mit einer Gabel spiralförmig verteilen.  
Auf mittlerer Schiene in 30-35 Minuten fertig backen und  
vollständig auskühlen lassen. Jetzt aus der Form lösen, in  
kleine Vierecke schneiden und Servieren.

Guten Appetit!