

## No Bake Blaubeer-Cheesecake

Zubereitung: 30 min

Kühlzeit: mind. 5 Stunden

Zeit insgesamt: 5 Std. und 30 min

### Zutaten für einen Kuchen mit 20 cm Durchmesser:

#### Für den Boden:

200 g Butterkekse (z. B. mit 30 % weniger Zucker)

100 g Butter, geschmolzen

#### Für die Cheesecake-Masse:

300 g Blaubeeren, TK

1 Pck. Vanillezucker

120 g Zucker

6 Blatt Gelatine

400 g Frischkäse, Doppelrahmstufe

300 g Sahne

100 g Joghurt

#### Für die Deko:

100 g Blaubeeren, frisch

1 bis 2 Butterkekse

#### Besonderes Werkzeug:

Springform mit 20 cm Durchmesser

Handrührgerät mit Schneebesen

#### Zubereitung:

Für den Boden die Kekse zerkleinern. Das geht entweder gut mit einem Zerkleinerer/Mixer oder die Kekse werden in einer Gefriertüte mit einem schweren Gegenstand klein gestoßen. Anschließend mit der geschmolzenen Butter vermischen und in die Springform drücken. Die Kekse mit einem Löffel fest drücken und anschließend kalt stellen.

Danach die Cheesecake-Masse zubereiten: Dafür die Blaubeeren mit dem Zucker und Vanillezucker in einem Topf aufkochen. Sobald es kocht, etwa 5 min weiter köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb streichen, damit so viel Saft wie möglich aus den Blaubeeren herausgefiltert wird.

In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser etwa 5 min einweichen lassen. Anschließend das Wasser herausdrücken und die Gelatineblätter unter die heiße Blaubeermasse rühren bis sie sich aufgelöst haben. Die Blaubeeren abkühlen lassen und dabei gelegentlich umrühren.

Die Sahne leicht steif schlagen. Den Frischkäse und Joghurt löffelweise dazugeben und alles komplett steif schlagen. Die erkaltete Blaubeermasse langsam unterrühren.

Die fertige Cheesecake-Masse mithilfe eines Teigschabers auf dem Keksboden verteilen und glatt streichen. Nun den Kuchen mindestens 5 Stunden, besser jedoch über Nacht, kalt stellen.

Vor dem Verzehr den Springformrand lösen, die frischen Blaubeeren waschen, trocken tupfen und auf dem Kuchen verteilen. Ein bis zwei Butterkekse etwas zerkleinern und ebenfalls auf dem Kuchen verteilen.



Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥