GLASMEYERS

Basque Cheesecake

# Basque Cheesecake mit Beerensauce

**Arbeitszeit: ca. 20 Minuten Backzeit: ca. 50 Minuten**

**Kühlzeit: ca. 3 Stunden**

## Zutaten für 8 Portionen

600g Frischkäse / 200g Zucker / 4 Eier / 300ml Sahne / 30g Mehl / 1 Pck. Vanillezucker / 1 Prise Salz / 300g gemischte Beeren / 2 EL Zucker / 1 EL Zitronensaft

## Zubereitung

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen, sodass das Papier am Rand deutlich übersteht. Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Anschließend Sahne und Mehl hinzugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse in die Springform füllen und etwa 45 bis 50 Minuten backen, bis die Oberfläche kräftig gebräunt ist. Der Cheesecake darf in der Mitte noch leicht wackeln. Vollständig auskühlen lassen und anschließend mindestens 3 Stunden kalt stellen. Für die Beerensauce Beeren, Zucker und Zitronensaft einige Minuten erhitzen und leicht einkochen lassen. Abkühlen lassen und zum Cheesecake servieren.



Guten Appetit
wünscht
Team Glasmeyer