



Alpenhain.de Rezept

<https://alpenhain.de/bilddatenbank/ahcp/rezepte/heidelbeer-cheesecake-mit-camembert-creme>

Stand 01.02.2024

## Heidelbeer-Cheesecake mit Camembert Creme

### Zutaten für 12 Personen

- 125 g Butterkekse
- 75 g Butter
- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 150 g Schlagsahne
- 250 g Alpenhain Camembert Creme Natur
- 35 g Speisestärke
- 1 Stück Ei
- 300 g TK-Heidelbeeren
- 125 g frische Heidelbeeren
- Fett für die Form
- Gefrierbeutel
- Alufolie

### Zubereitung

1. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einer Teigrolle sehr fein zerbröseln. Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Keksbrösel und Butter vermengen. Mischung in eine gefettete Springform (22 cm ø) geben und gleichmäßig zu einem festen Boden andrücken. Form von außen (Boden, unterer Bereich) mehrfach in Alufolie einschlagen. Form ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Inzwischen für die Creme Frischkäse, 1 Päckchen Vanillezucker, Zucker, Sahne und Alpenhain Camembert Creme mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 2 Minuten verrühren. 25 g Stärke und Ei zufügen, unterrühren. Creme auf den Boden geben und glattstreichen.
3. Springform in ein mit heißem Wasser gefülltes tiefes Backblech unterste Schiene stellen, so dass die Form ca. 2,5 cm hoch im Wasser steht. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 160 °C/Umluft: 140 °C) ca. 55 Minuten backen. Fertigen Kuchen vorsichtig aus dem Wasserbad heben, Alufolie entfernen und Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann über Nacht kaltstellen.
4. TK-Heidelbeeren in einem Topf auftauen. 1 Päckchen Vanillezucker zufügen und aufkochen. Frische Heidelbeeren waschen und verlesen. 10 g Speisestärke und 3 EL Wasser glattrühren, in die kochenden Heidelbeeren rühren, aufkochen und ca. 1 Minute unter Rühren kochen. Frische Heidelbeeren untermengen.
5. Cheesecake aus der Form lösen und auf einer Tortenplatte anrichten. Heidelbeere-Kompott gleichmäßig darauf verteilen und nochmals ca. 30 Minuten kaltstellen.