



## Cheesecake mit Heidelbeeren

**Für eine Springform mit dem Durchmesser 20cm , ergibt 8 Stücke  
Backtemperatur 160°C**

### **Zutaten:**

2 Eier Größe M  
200g Magerquark  
50g Schmand  
250g Frischkäse  
30g Mandelmehl  
80g Birkenzucker  
2g Pfeilwurzelmehl  
Mark von einer Vanilleschote  
200g frische oder TK-Heidelbeeren (alternativ TK-Kirschen)

### **Herstellung:**

Den Backofen vorheizen und die Springform mit Butter einfetten. Werden TK Früchte verwendet, müssen diese kurz antauen und etwas abtropfen. Die Vanilleschote auskratzen.

Die Eier trennen. Eigelb, Schmand, Quark, Frischkäse, Birkenzucker, Vanillemark verrühren. Das Pfeilwurzelmehl und das Mandelmehl mischen und in die Quarkmasse einarbeiten. Das Eiklar steif schlagen und den Eischnee mit den Heidelbeeren unter die Quarkmasse melieren.

Den Teig in die Springform füllen, glatt streichen und ca. 50 Minuten backen. Bräunt der Cheesecake zu stark von oben, einfach ein Stück Backpapier auf die Oberfläche legen und weiter backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und aus der Form lösen.

### **Verzehrtip:**

Am besten schmeckt der Cheesecake noch lauwarm, wenn er gerade aus dem Ofen kommt. Sehr gut passt eine angerührte Blaubeersoße dazu. Dafür einfach Heidelbeeren mit ein wenig Puder Erythrit oder Puder Birkenzucker fein pürieren und den Cheesecake damit servieren.

**Das Rezept ist zucker-und glutenfrei**