

Blueberry-Cheesecake

Dieser Blueberry Cheesecake ohne Backen wird einfach mit Blaubeeren zubereitet und ist besonders lecker und fruchtig. Einfachen Blaubeer Cheesecake backen.

10 - 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für die Springform (Ø 18 cm)
oder Springform (Ø 20 cm):**

Backpapier

Keksboden:

50 g Butter

1 Backm. Dr. Oetker Cheesecake

American Style Blueberry

Cheesecake-Belag:

205 g Waldheidelbeeren

(Abtropfgew.)

400 g Doppelrahm-Frischkäse

200 g Schmand

Zum Verzieren:

Heidelbeeren (Blaubeeren)

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

kleine Pfefferminzblätter

Wie bereite ich ohne Backen einen Blueberry-Cheesecake zu?:

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Heidelbeeren auf einem Sieb gut abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen und 200 ml davon abmessen.

2 Keksboden zubereiten:

Butter zerlassen. Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) zufügen und alles gut vermischen. Masse in die Form geben und mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig zu einem Boden fest andrücken. Keksboden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.



3 Cheesecake-Belag zubereiten:

Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben, **200 ml Flüssigkeit** hinzugeben, alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe **3 Min.** aufschlagen. **Hinweis:** Als Spritzschutz die Schüssel locker mit Küchenpapier abdecken. Frischkäse und Schmand unterrühren und die Heidelbeeren unterheben. Die Creme gleichmäßig auf dem Keksboden verstreichen. Den Cheesecake mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Blueberry-Cheesecake Verzieren:

Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Cheesecake vom Backpapier lösen und mit Hilfe eines großen Messers auf eine Tortenplatte umsetzen.

Den Blueberry-Cheesecake mit Heidelbeeren und Blaubeersöße (liegt der Backm. bei) verzieren. Kurz vor dem Servieren Mini-Dekorblüten und Minzblätter auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Rand der Torte kann mit einem Messer, welches in heißes Wasser getaucht und abgetrocknet wird, glatt gestrichen werden.
- Dieser leckere Cheesecake kann auch in einer größeren Springform (Ø 26 cm) zubereitet werden.
- Für diesen Kuchen können auch TK-Heidelbeeren verwendet werden. Dazu die Früchte in einem Sieb auftauen lassen und die aufgefangene Flüssigkeit ggf. mit Wasser auf 200 ml ergänzen.

