



Erdbeer-Mohn-Cheesecake

DESSERT FÜR 8 PERSONEN

FÜR 1 SPRINGFORM À 18 CM Ø

Butter und Mehl für die Form

80 g Butter

150 g Sablés

1 Glas Mohnsamen à 42 g

400 g Frischkäse, z. B. Philadelphia

150 g Crème fraîche

100 g Zucker

3 EL Maisstärke

2 grosse Eier

250 g Erdbeeren

80 g Gelierzucker 2:1

1. Springformboden mit Backpapier belegen. Rand mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Butter schmelzen. Sablés in einen Gefrierbeutel geben. Mit einem Wallholz zerbröseln. In einer Schüssel mit Butter und Mohn mischen. Auf dem Springformboden verteilen. Gut andrücken und kühl stellen.

2. Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Frischkäse, Crème fraîche, Zucker, Maisstärke und Eier mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse rühren. In die Form giessen. In der unteren Ofenhälfte ca. 60 Minuten backen. Ofen ausschalten und Tür öffnen. Kuchen im Ofen auskühlen lassen. $\frac{2}{3}$ der Erdbeeren halbieren und mit Gelierzucker aufkochen. 4 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen und pürieren. Cheesecake aus der Form nehmen und mit etwas Erdbeersauce begiessen. Mit restlichen Erdbeeren garnieren. Restliche Sauce separat dazuservieren.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

+ ca. 60 Minuten backen

+ auskühlen lassen

Pro Person ca. 9 g Eiweiss, 37 g Fett,

41 g Kohlenhydrate, 2200 kJ/530 kcal