



Cheesecake-Schnittli

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 1¼ Std.

Für die Springform «Quadro» oder eine

Springform von ca. 26 cm Ø, gefettet

Backen: ca. 50 Min.

Ergibt ca. 16 Stück

150 g Haferguetzli (z. B. Hob-Nobs;
siehe Hinweis)

50 g Butter, flüssig

250 g Himbeeren

1 Esslöffel Zucker

Guss

200 g Doppelrahmfrischkäse
(z. B. Philadelphia)

250 g Halbfettquark

3 Eier, verknüpft

80 g Zucker

1 unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale und
1 Esslöffel Saft

2 Esslöffel Mehl

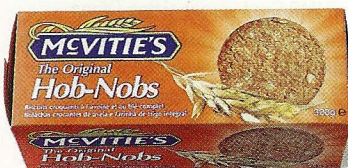
1. Guetzli in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerkleinern, mit der Butter mischen, auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen. Guetzli mit dem Boden eines Glases gut andrücken, ca. 15 Min. kühl stellen.

2. Himbeeren mit dem Zucker mischen, auf dem Guetzliboden verteilen.

3. Frischkäse und Quark gut verrühren. Eier und restliche Zutaten darunter-rühren, auf den Himbeeren verteilen.

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Ofentür ca. 1 Std. abkühlen. Cheesecake herausnehmen, auskühlen, Formenrand entfernen, zugedeckt kühl stellen. Vor dem Servieren in Quadrate von ca. 5½×5½ cm schneiden.

Pro Stück: 11 g Fett, 5 g Eiweiss,
15 g Kohlenhydrate, 736 kJ (176 kcal)



Hinweis: Hob-Nobs sind englische Haferguetzli aus Vollkornmehl. Sie sind knusprig, ganz leicht salzig und nur wenig süss. Sie sind in Coop Supermärkten erhältlich. Statt Hob-Nobs Petit Beurre verwenden.