



Heidelbeer – Cheesecake

..... Zutaten

Boden

200 g Vollkornbutterkekse

100 g Butter

Creme

200 g Frischkäse

300 g Mascarpone

200 g Naturjoghurt

150 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 TL Zitronenabrieb

150 g Heidelbeeren (frisch oder aufgetaut)

Zubereitung

1

Die Kekse zerbröseln und die Butter schmelzen. Anschließend beides miteinander vermengen.

2

Die Mischung in eine Springform (22 cm Durchmesser) geben und festdrücken. 15 Minuten kaltstellen. **Tipp:** mit den Boden eines Trinkglases platt drücken.

3

In der Zwischenzeit Frischkäse, Mascarpone, Naturjoghurt, Vanillezucker, Zitronenabrieb und gesiebten Staubzucker mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme rühren.

4

Dann die Heidelbeeren vorsichtig in die Creme unterheben. Für einen "Marmor Effekt" eignen sich aufgetaute Heidelbeeren am besten.

5

Creme auf den gekühlten Keksboden geben und 3 - 4 Stunden kaltstellen.