

Der Blueberry-Cheesecake von Sonya Kraus



REZEPT VON Sonya Kraus AUS "Promis backen privat" STAFFEL 3

Sonyas Lieblingsrezept überzeugt mit einem Butterkekseboden veredelt mit einer Frischkäsecreme, Blaubeeren und einem Topping aus Chili Cashews, Beeren, Feigen, Mandelblättern und essbaren Blüten.

Zutaten für 12 Portionen

Für den Boden

- 1 Packung Butterkekse
- 100 g Butter
- 1 Bio Eier (Größe L)

Für die Füllung

1,1 kg Doppelrahmkäse
300 g Zucker
3 EL gehäuft Speisestärke
5 Bio Eier (Größe L)
1 TL Vanillearoma
0,5 TL Orangenaroma
0,5 TL Zitronenaroma
1 Becher Schlagsahne

Für das Sahne-Topping

2 Becher Saure Sahne
1 TL Zucker

Für das Blueberry-Topping

2 TL gehäuft Speisestärke
2 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
2 Packungen gefrorene Blaubeeren

Für die Dekoartion

einige Chili Cashews
einige Beeren
einige Feigen
einige Mandelblätter
einige essbare Blüten

Sonyas Blueberry-Cheesecake: Rezept und Zubereitung

- **Zubereitungszeit:** 180 Minuten
- **Kühlzeit:** 8 Stunden 30 Minuten
- **Ruhezeit:** 2 Stunden
- **Backzeit:** Boden 13 Minuten + 15/120 Minuten
- **Gesamtzeit:** 780 Minuten
- **Temperatur:** Boden: 180 °C Ober-/Unterhitze + Füllung: 175 °C/95°C Ober-/Unterhitze
- **Backform:** 1x Springform Ø 28 cm

1. Schritt 1 / 5

Zubereitung des Bodens: Kekse in geschlossener Packung zerbröseln. Krümel erst mit der weichen Butter, dann mit dem Ei verkneten. Den Teig 30min im Kühlschrank ruhen lassen. Nach 20min den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in einer gefetteten 28er Springform kneten, bis der Boden und ca. 1/3 des Randes bedeckt sind. Ca. 13min auf 180°C backen.

2. Schritt 2 / 5

Für die Füllung: Käse, Zucker und Speisestärke in der Küchenmaschine cremig schlagen. Die Eier einzeln dazu geben und unterrühren. Aromen nach Gusto dazu geben und abschmecken. Alternativ zu den Aromen kann man auch den Abrieb einer Bio-Zitrone, einer Bio-Apfelsine und 2 Vanilleschote zu der Mischung geben. Schlagsahne einrühren: Es entsteht ein recht flüssiger Brei. Die Füllung in die Kruste geben. Bei 175°C nur 15min backen. Nicht überbacken. Dann bei 95°C für 1 Stunde 45 Minuten backen - Konsistenz checken.

3. Schritt 3 / 5

Für das Sahne-Topping: Blech rausnehmen und mit spitzem Messer vorsichtig den Rand lösen. Saurer Sahne und 1 EL Zucker verrühren. Auf die Kuchenfüllung gießen. Bei 95°C noch mal 15min backen. Anschließend den Ofen ausschalten und den Kuchen mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Sonya Kraus lässt den Kuchen oft über Nacht im ausgeschalteten Ofen stehen. Nach der Ruhezeit kommt der Kuchen mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank.

4. Schritt 4 / 5

Für das Blueberry-Topping: Die Zutaten in einem Topf zusammenrühren und auf mittlerer Hitze erhitzen. Abschmecken. Wenn die Soße eindickt, 2 Packungen gefrorene Blaubeeren dazugeben und leicht blubbern lassen. Nicht lange kochen. Abkühlen lassen und beim Servieren auf Cheesecake garnieren.

5. Schritt 5 / 5

Dekoration: Den Cheesecake mit Chili Cashews, Beeren, Feigen, Mandelblättern und essbare Blüten veredeln.