

## New York Cheesecake mit Beeren

### Zutaten:

*Für den Teig:*

400 g Vollkorn-Butterkekse

200 g Butter

*Für die Füllung:*

600 g Doppelrahmfrischkäse

250 g Quark (10 oder 20% Fett)

80 g Zucker

80 g Speisestärke

2 TL Vanillezucker

3 Eier

100 ml Sahne

200 g (hochwertige) weiße Schokolade

120 g frische gemischte Beeren (oder tiefgekühlt)

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 175°) vorheizen. Die Beeren waschen und verlesen. Die Kekse in einem Gefrierbeutel mit einem Teigroller (Oder Kartoffelstampfer - klappt super!) zerkleinern.
2. Die Butter schmelzen und mit den Keksbröseln vermischen. Die Keksmischung auf dem Boden einer beschichteten Form verteilen (Spring- oder Tarteform mit herausnehmbarem Boden), andrücken und einen Rand hochpressen. Teigboden in der Mitte des vorgeheizten Ofens etwa 10 Minuten vorbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Frischkäse und Quark in einer Schüssel glatt rühren. Zucker, Speisestärke und Vanillezucker daruntermischen. Nach und nach die Eier und anschließend die Sahne mit dem Mixer unterrühren.
4. Die Schokolade grob zerkleinern und über einem heißen Wasserbad schmelzen und unter die Käsemasse ziehen. Käsekuchenmasse und Beeren lagenweise auf dem Keksboden verteilen, mit ein paar Beeren abschließen und glatt streichen.



5. Den Käsekuchen etwa 40-50 Minuten im heißen Ofen backen. Sobald der Kuchen goldgelb ist, für die restliche Backzeit eventuell locker abdecken. Danach den Käsekuchen noch etwa 30 Minuten in der Wärme des ausgeschalteten Ofens stehen lassen und anschließend komplett abkühlen lassen.