

Holunderblüten Cheesecake



Zutaten für 1 Springform 20 cm:

- 350 g Philadelphia Frischkäse
- 120 g Sauerrahm
- 100 ml Schlagobers
- 1 EL getrocknete oder 2 EL frische Holunderblüten
- 3 EL Mehl
- 3 Eier
- 5 EL Hollerblütensirup
- 25 g Hollerblütenzucker
- 25 g Zucker

Für den Boden:

- 130 g Vollkornkekse
- 25 g Butter
- 25 g Schokolade 80%

Zubereitung:

Am Vortag die Holunderblüten mit dem Schlagobers kurz aufkochen und im Kühlschrank erkalten lassen.

Für den Keksboden, die Kekse im Multizerkleinerer fein mixen. Butter und Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und zu den gemahlenden Keksen geben und vermengen. Diese Masse nun in eine Springform füllen, gleichmäßig verteilen und fest andrücken.

Den Boden im Backofen auf mittlerer Schiene für ca. 15 Minuten bei 170°C backen. (Vorheizen ist nicht notwendig und spart Strom.)

Für die Cheesecakecreme: Frischkäse, Sauerrahm, Zucker und Sirup mit dem Mixer kurz verrühren, Mehl und Eier zugeben und ebenfalls gut unterrühren.

Den Schlagobers abseihen und halbsteif anschlagen, dann unter die restliche Crememasse unterheben.

Die Crememasse in die Springform auf den angebackenen Boden füllen und bei 140°C (Ober/Unterhitze) 1 Stunde backen. Danach den Kuchen für eine weitere Stunde im ausgeschalteten Ofen lassen, damit er ganz langsam abkühlen kann und nicht aufreißt. Anschließend im Kühlschrank ganz erkalten lassen.

Am Besten ist der Cheesecake am nächsten Tag.