

## Einkaufs- liste ♡

### Für die Cheesecake-Creme:

- 175 g Butter
- 750 g Doppelrahm-Frischkäse
- 200 g Crème fraîche
- 375 g Zucker
- 9 Eier (Größe M)
- 1 Prise gemahlene Vanille
- Salz
- Butter für die Form

### Für den Vanille-Crumble:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 400 g Mehl
- 1 TL gemahlene Vanille
- Salz

### Für das Beerenkompott:

- 200 g Waldbeeren-Mischung (tiefgekühlt)
- 150 g frische Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Rote Johannisbeeren, Stachelbeeren)
- 100 g Waldbeerenkonfitüre
- 1 EL Rum oder Orangenlikör



LISA ANGERMANN

REZEPTE



# CHEESECAKE-CREME MIT BEERENKOMPOTT UND VANILLE-CRUMBLE

Für 6-8 Personen ca. 30 Min. Zubereitung / ca. 1 Std. Backzeit / ca. 12 Std. Kühlzeit

Am Vortag für die **Cheesecake-Creme** den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Frischkäse, Crème fraîche und Zucker mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Eier zu der Frischkäsemasse geben und unterrühren. Zum Schluss die flüssige Butter, Vanille und 1 Prise Salz dazugeben und alles gut verrühren.

Die Ofentemperatur auf 160°C reduzieren. Die Masse in eine gefettete Auflaufform oder ein tiefes Backblech geben und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten backen. Den noch warmen Kuchen in ein hohes Gefäß füllen und mit dem Stabmixer zu einer glatten Creme mixen. Die Creme in eine flache Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag für den **Vanille-Crumble** den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten und 1 Prise Salz in einer Schüssel zu einem Streuselteig verkneten. Die Streusel auf dem Backpapier verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene 10 bis 15 Minuten goldgelb backen.

Für das **Beerenkompott** die Tiefkühl-Waldbeeren in einem Sieb auftauen lassen. Frische Beeren putzen, eventuell vorsichtig in stehendem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In einem kleinen Topf die Konfitüre aufkochen, Rum oder Likör hinzufügen und die aufgetauten Waldbeeren unterrühren. Anschließend vorsichtig die frischen Beeren unterheben.

Die Cheesecake-Creme mithilfe eines Spritzbeutels auf Dessertteller dressieren und mit Beerenkompott und Vanille-Crumble anrichten.

**VIEL FREUDE BEIM NACHBACKEN UND ESSEN!**