

## Himbeer Cheesecake mit Nussboden

Zubereitungszeit: 75 Minuten {ohne Kühlzeit}

Menge: 1 Kuchen á ø 20 cm

### Zutaten

#### Für den Boden:

90 g Lorenz World Selection Mandel-Cashew-Pekán  
150 g Lorenz Studentenfutter Cashew-Cranberry ungesalzen  
70 g Butter {geschmolzen}  
1 Ei {Größe M}  
4 EL Vollkornmehl

#### Für die Füllung:

250 g Frischkäse {leicht}  
250 Magertopfen  
2 Eier  
½ Pkg. Haas Vanillepuddingpulver  
Für das Fruchtgelee:  
250 g TK-Himbeeren  
50 g Zucker/Zuckerersatz  
1 Pkg. Haas Tortengelee Rot

### Zubereitung

Für den Boden die Nüsse und das Studentenfutter im Mixer hacken/pürieren. Mit der geschmolzenen Butter, dem Ei und dem Vollkornmehl vermengen. Eine Springform mit 20 Zentimeter Durchmesser mit Backpapier auskleiden, den Teig in die Form geben und am Boden andrücken.

Für die Füllung Frischkäse, Magertopfen und Eier gut verrühren. Das Vanillepuddingpulver unterrühren und die Masse in der Springform gleichmäßig am Boden verteilen. Den Cheesecake im vorgeheizten Backofen bei 165 °C Heißluft für rund 50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.

Für das Fruchtgelee die TK-Himbeeren auftauen und mit einem kleinen Schuss Wasser flüssig pürieren. Das Tortengelee-Pulver mit dem Zucker verrühren und in den flüssigen Himbeeren auflösen. Die Mischung in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und für 15 Sekunden kochen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und fünf Minuten abkühlen lassen.

Einige Esslöffel Fruchtgelee über den ausgekühlten Cheesecake geben und kurz festwerden lassen. Danach das restliche Gelee auf dem Kuchen verteilen und kaltstellen. Erst, wenn das Gelee fest geworden ist, den Cheesecake aus der Springform lösen.

Tipp: Beeren aller Art sorgen für Abwechslung.

