

Himbeeriger Cheesecake mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Das Cheesecake-Rezept mit Himbeeren ergibt ca. 12 Kuchenstücke.

Boden:

90 g Butter

200 g Vollkornkekse

Schale einer Limette

Frischkäsemasse:

300 g Joghurt 10%

300 g Frischkäse

100 g Ziegenfrischkäse

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

120 g Zucker

2 Eier

Mark einer Vanilleschote oder Vanille aus der Mühle

Saft einer 1 Limette

Belag:

125 g frische Himbeeren



Zubereitung

Die zerbröselten Kekse mit der zerlassenen Butter vermengen und den Limettenabrieb hinzugeben. In eine gefettete Form gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. Den Boden für 15 Min. in den Kühlschrank stellen, danach 10 Min. auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Ofen bei 170°C backen und anschließend 20 Min. auskühlen lassen.

Währenddessen kann die Frischkäsemasse vorbereitet werden. Dafür die dazugehörigen Zutaten miteinander verquirlen. Die Frischkäsemasse auf den abgekühlten Boden geben. Den Kuchen für ca. 40 Minuten bei 170°C fertig backen. Den Cheesecake mit den frischen Himbeeren belegen.

Leser-Tipp

Den Kuchen am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

[Link zum Rezept: Himbeeriger Cheesecake mit Verpoorten Original Eierlikör](#)