



## Zitronen, Thymian und Heidelbeeren Cheesecake Rezept - Frische Kräuter im Dessert

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
1 Stunde	1.5 Stunden	Schwierig	1 Cheesecake

### Zutaten und Zubereitung

Zutaten für die Zitronen und Thymian Teigkruste:

Menge	Bezeichnung
115 g	Butter
75 g	Rohrzucker
1 Stück	Zitrone
1 EL	Frischer Thymian
150 g	Weissmehl
1 Prise	Salz

Zutaten für den Zitronen Cheesecake:

Menge	Bezeichnung
750 g	Frischkäse (z. B. Philadelphia)
250 g	Rohrzucker
3 EL	Weissmehl
1 Prise	Salz
1½ TL	Vanilleextrakt
2 Stück	Zitronen
4 Stück	Eier
200 g	Saurer Halbrahm

Zubereitung der Zitronen und Thymian Teigkruste:

1. Den Backofen auf 180 °C vorwärmen. Eine runde Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die Butter bei Raumtemperatur etwas weich werden lassen. In der Zwischenzeit die Schale einer Zitrone abreiben und den Saft dergleichen auspressen. Die Thymianblätter abzupfen und fein schneiden.
3. Mit dem Handmixer die Butter in einer grossen Schüssel weich schlagen. Den Zucker begeben bis die Masse fluffig ist.
4. Die Zitronenschale, ein Esslöffel Zitronensaft und den Thymian begeben und alles gut vermischen.
5. Das Mehl und eine Prise Salz begeben und nochmals mit dem Mixer kurz vermischen, bis die Zutaten vermengt sind.
6. Im Backofen für ungefähr 25 Minuten backen, bis die Teigkruste hart ist.

Zutaten für die Heidelbeeren Thymian Sauce:

Menge	Bezeichnung
200 g	Heidelbeeren
120 ml	Wasser
2 EL	Zitronensaft
3 EL	Zucker
2 TL	Thymian
1 EL	Maisstärke

Zubereitung des Zitronen Cheesecakes:

1. Den Backofen auf 350 °C vorwärmen.
2. Den Frischkäse mit einem Handmixer auf niedriger Stufe weich schlagen (ungefähr 2-3 Minuten). Ist der Frischkäse cremig, den Zucker langsam und unter ständigem mixen begeben. Anschliessend das Mehl und eine Prise Salz begeben.
3. Die Geschwindigkeit des Mixers ein wenig erhöhen und das Vanilleextrakt, die abgeriebene Schale zweier Zitronen und 60 ml Zitronensaft (mit dem übrigen Saft der Teigkruste sollte genügend vorhanden sein) begeben.
4. Drei ganze Eier und ein Eigelb nacheinander begeben und vermischen. Den sauren Halbrahm begeben und nochmals alles vermischen, bis die Masse einheitlich ist. Nicht länger als nötig mixen.
5. Die Teigkruste aus der Springform entfernen und diese nochmals einfetten. Die Cheesecake-Mischung in die Form geben und für ungefähr eine Stunde backen. Der Cheesecake ist fertig, wenn die Kruste fest ist und das innere sich noch leicht bewegt wenn ihr an der Form leicht rüttelt.

Zubereitung der Heidelbeeren Thymian Sauce:

1. Die Heidelbeeren, das Wasser, den Zitronensaft, den Zucker und die Thymianblätter in eine kleine Pfanne geben. Zum kochen bringen und die Wärme reduzieren.
2. Die Maisstärke mit einem Esslöffel Wasser vermischen, bis sich diese aufgelöst hat. Die Mischung unter ständigem Rühren in die Pfanne geben.
3. Für drei weitere Minuten köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit etwas verdickt hat.

Zubereitung des Zitronen, Thymian und Heidelbeeren Cheesecakes:

1. Den Cheesecake vorsichtig auf die Teigkruste stürzen. Darauf achten, dass der Cheesecake nicht zerbricht. An dieser Stelle sind vier Hände wahrscheinlich besser als zwei (danke Lia!).
2. Die Heidelbeeren mit einem kleinen Sieb aus der Pfanne nehmen und auf dem Cheesecake gleichmässig verteilen.
3. Die einzelnen Stücke des Zitronen, Thymian und Heidelbeeren Cheesecake mit der Flüssigkeit der Heidelbeeren auf dem Teller kreativ garnieren.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
633 kcal	32 g	76 g	12 g