

Himbeer-Limetten-Käsekuchen

Arbeitszeit: 25 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Wartezeit: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	34 g
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	11 g
Brennwert	456 kcal / 1.910 kJ

Zutaten für 1 Kuchen (ca. 14 Stücke)

Boden:

230 g Vollkorn- oder Haferbutterkekse
80 g Butaris Butterschmalz

Creme:

6 Blatt Gelatine
1 Bio-Limette
400 g Doppelrahm-Frischkäse
300 g Sauerrahm
100 g Zucker
200 ml Schlagsahne
400 g Himbeeren
200 g gehobelte Mandeln

Sauce:

300 g Himbeeren
2 EL Zucker

Zubereitung:

Schritt 1/5

Für den Boden Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mithilfe eines Nudelholzes fein zerbröseln. Butaris Butterschmalz schmelzen und mit den Keksbröseln vermischen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und gut festdrücken, sodass ein ebener Boden ohne Rand entsteht. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten backen.



Schritt 2/5

Für die Creme Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Limettenschale abreiben und Saft auspressen. Frischkäse, Sauerrahm, Zucker, Limettenabrieb und Limettensaft glattrühren. Sahne steif schlagen. Weiche Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in einem kleinen Topf mit 1 EL Käsecreme bei kleinster Hitze unter Rühren erwärmen, bis sie aufgelöst sind. Mit einem Schneebesen die flüssige Gelatine unter die Käsekuchenmasse rühren, dann die Schlagsahne unterheben.

Schritt 3/5

Auf dem ausgekühlten Kuchenboden ca. 4 EL Käsekuchenmasse verstreichen. Himbeeren darauf geben und die restliche Creme darüber geben. Himbeer-Limetten-Käsekuchen mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Schritt 4/5

Mandeln in einer vorgeheizten Pfanne ohne Fett leicht rösten. Springform mit einem in heißes Wasser getauchten Messer am Rand lösen. Gehobelte Mandeln am äußeren Rand verteilen, sie haften an der Käsekuchenmasse.

Schritt 5/5

Für die Sauce die Himbeeren zusammen mit dem Zucker pürieren. Sauce über den Himbeer-Limetten-Käsekuchen träufeln und mit frischen Himbeeren verzieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.