



WEIDER

**NÄHRWERTE
pro 100 g:**

Brennwert	192 kcal
Kohlenhydrate	13,4 g
Eiweiß	11,2 g
Fett	12 g

CHEESECAKE MIT BEERENSÖßE

ZUTATEN (Backform Ø 20 cm):

BODEN

- 200 g WEIDER Protein Cookies
- 50 g zerlassene Butter

FÜLLUNG

- 30 g WEIDER Protein 80Plus Vanille
- 200 g frische Beeren
- 250 g Magerquark
- 200 g Frischkäse
- 80 g Butter
- 3 Eier
- 50 g Xylit
- Zitronenabrieb einer Bio-Zitrone

SOßE

- 300 g tiefgekühlte Beerenmischung
- 50 g Xylit

ZUBEREITUNG:

1. Cookies in einem Mixer ganz fein zerkleinern, mit zerlassener Butter vermischen, die Masse auf dem Boden der Springform verteilen und in den Kühlschrank stellen.
2. Alle Zutaten für die Füllung, bis auf die Beeren, mit einem Handrührgerät kurz vermischen. Die Masse ca. 30 min. ruhen lassen.
3. Die Beeren waschen und den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Die Beeren unter die Quarkmischung heben und diese Masse auf den Cookie-Boden gießen.
5. Den Kuchen für ca. 50 min. in den Backofen geben.
6. Alle Zutaten für das Topping in einen Topf geben und zum Köcheln bringen. Mit einem Stabmixer die Beeren ganz fein pürieren, die Flüssigkeit ca. 10 min. köcheln lassen, durch ein Sieb geben und abkühlen lassen.
7. Nach der Backzeit den Kuchen im Backofen auskühlen lassen.
8. Zum Servieren die Topping-Soße über den Cheesecake geben.



Instagram @ahalnisweethome