

Himmlische Himbeeren

Oreo-Cheesecake

Zutaten

- 250 g Oreokekse
- 60 g Butter, flüssig
- 200 g Frischkäse
- 300 g Sahnequark
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 50 g Stärke
- 2 Handvoll Himbeeren
- Kräuterblättchen, zum Garnieren (Basilikum oder Minze)



Und so geht's

Die Oreokekse abkratzen, fein zerkrümeln und mit der Butter in einer Schüssel verkneten. Die Masse auf dem Boden und am Rand einer Springform (20 cm Ø) mit einem Löffel gut andrücken und kühl stellen. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Frischkäse mit dem Quark und dem Zucker verrühren. Die Eier trennen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Stärke und die Eigelbe unter die Käsecreme rühren. Den Eischnee unterziehen. Die Creme in die Form geben und glatt streichen.

Den Kuchen im Ofen ca. 45 Minuten backen, dabei rechtzeitig abdecken, falls er zu stark bräunt. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die Himbeeren waschen, trocken tupfen und auf dem Kuchen verteilen. Den Oreo-Cheesecake nach Belieben noch mit einem Kräuterblättchen garnieren.