Heidelbeer-Ricotta-Kuchen

Fruchtiger Käsekuchen

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 10 min

ZUTATEN

Für den Keksboden

- 300 g Hafer- oder Butterkekse
- 200 g Butter

Für den Belag

- 800 g Ricotta
- 1 TL Vanille-Extrakt

100 g Zucker
Abrieb- und Saft einer Bio-Zitrone
4 Eier
100 ml Sahne
2 EL Speisestärke
3 EL Kokosraspeln

Außerdem

500 g frische Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 160°C vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier belegen.
3. Die Kekse im Mixer (oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz) zerkleinern. Die Butter schmelzen, gründlich mit den Kekskrümeln verrühren und die in Springform füllen. Die Masse an Boden und Rand andrücken. Bis zur weiteren Verarbeitung im Kühlschrank parken.
4. Die Heidelbeeren verlesen, waschen und trocknen.
5. Den Käse gut abtropfen lassen und mit den anderen Zutaten für die Füllung gründlich verrühren. Die Masse in die Füllung geben und ca. 350 g Heidelbeeren darauf geben und leicht eindrücken (einige tiefer andere nur ganz leicht).
6. In der Ofenmitte für ca. 70 Minuten backen, evtl. die letzten 10 Minuten abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Anschließend in der Form abkühlen lassen.
7. Den erkalteten Kuchen aus der Form lösen, auf eine Kuchenplatte setzen und mittig mit den restlichen Heidelbeeren dekorieren.