



## ZUTATEN

(für eine kleine Springform)

- 200 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Puderzucker
- 100 g Butter
- 1 Ei
  
- 100 g weiße Schokolade
- 300 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g Frischkäse (Light)
- 150 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 2 Eier
- 2 TL Vanillepuddingpulver

Beeren (Johannisbeeren, Jostabeeren, Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren aus dem Gefrierfach)

## ZUBEREITUNG

Zur Butter Mehl und Puderzucker sieben. Mandeln und Ei hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbteig für mindestens 30 Minuten kalt stellen. Den Teig ausrollen und damit eine kleine Springform auskleiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Backofen auf 180 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Frischkäse mit dem Zucker und der Sahne glatt rühren. Eier, Vanillemark und Vanillepuddingpulver zugeben und unterrühren. Zum Schluss die abgekühlte Schokolade hinzugeben und ebenfalls unterrühren. Die Frischkäse-Masse in die Form füllen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen. Die Zeitangabe ist aber nur ungefähr, am besten prüfen, ob die Käsemasse schön gestockt ist und der Rand leicht braun. Dann den Cheesecake aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Beeren aus dem TK-Fach holen und auf dem Cheesecake verteilen. So sehen die Beeren besonders hübsch und vereist aus und bilden einen tollen Kontrast, dadurch dass sie gefroren sind. Der Zeitaufwand ist natürlich auch gering und der Berry Hill Cheesecake kann direkt serviert werden.