

# Sommerlicher Cheesecake mit Maracuja-Topping

Für zwei Personen

**Für den Streuselteig:**

150 g Vollkornkekse (12 Stück)	45 g Zucker	90 g zimmerwarme Butter
30 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ EL Vanillezucker

**Für die Cheesecake-Füllung:**

300 g Frischkäse	45 g Zucker	250 ml Schlagsahne
2 TL Vanillezucker	1 unbehandelte Zitrone	10 frische Erdbeeren
10 frische Blaubeeren		

**Für das Topping:**

2 Maracujas	50 ml Maracujasaft	1 TL Speisestärke
-------------	--------------------	-------------------

Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Für den Streuselteig die Kekse in einer Küchenmaschine fein zerkleinern und in eine Schüssel geben. Zucker, Butter, Mehl, Backpulver und Vanillezucker dazugeben und zu einem Streuselteig kneten. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen und für etwa zehn Minuten in den Backofen geben. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Füllung den Frischkäse und den Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Die Sahne langsam unterheben. Vanillezucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft hinzufügen und alles mit dem Handrührgerät zu einer Creme verrühren. Die Erdbeeren und Blaubeeren abbrausen, abtropfen lassen und unter die Creme mischen.

Für das Topping die Maracujas waschen, halbieren und das Fleisch auskratzen. Gemeinsam mit dem Maracujasaft in einem kleinen Topf aufkochen. Die Speisestärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser verrühren, den Saft damit andicken und anschließend abkühlen lassen.

Die drei Komponenten übereinander schichten, in Gläser füllen und servieren.

Katharina Brandt am 07. August 2015