

Glutenfreier Erdbeer-Cheesecake mit Cornflakes-Boden
in zwei Backformgrößen: 23 + 15 cm

Gluten Free Strawberry Cheesecake with Cornflake Crust

Für eine **23**
Backform mit **cm ø**

Backzeit: 10+45 Minuten

Kühlzeit: 1+2+6 Stunden

Als ich klein war, waren Cornflakes mit Milch und geschnittenen Erdbeeren eine meiner Leibspeisen. Ich liebte die Kombination aus knusprigen Cornflakes, fruchtigen Beeren und der cremigen, kalten Milch. Heißen Sie nun gemeinsam mit mir meine neue Interpretation eines seit jeher geliebten Geschmacks willkommen.

Für den Boden

100 g Mandeln, *fein gemahlen*
50 g Cornflakes,
leicht von Hand zerkleinert
2 TL Zucker
100 g Butter, *zerlassen*

Für die Füllung

500 g Erdbeeren, *gewaschen, abgetrocknet und halbiert*
75 g Zucker
1 EL Vanilleextrakt (S. 170)
525 g Frischkäse
150 g Zucker
3 Eier
2 EL Zitronensaft
¼ TL Vanillesalz (S. 170)
400 g saure Sahne

Boden

1. Ofen auf 175 °C Umluft oder Unterhitze vorheizen. Backform einbuttern.

2. Gemahlene Mandeln und zerkleinerte Cornflakes mit dem Zucker vermengen. Die zerlassene Butter über die trockenen Zutaten gießen und alles zu einem Teig verarbeiten.

3. Die krümelige Masse in der vorbereiteten Form verteilen. Mithilfe eines Stücks Frischhaltefolie die Masse fest an den Boden drücken (siehe Seite 31, Abb. 1). 10 Minuten backen.

4. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.

Füllung

1. Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren.

2. In einem Topf Erdbeeren mit Zucker und Vanilleextrakt vermengen und aufkochen lassen. 25 Minuten einkochen oder so lang, bis die Masse auf 200 ml reduziert ist. Anschließend pürieren, beiseitestellen und abkühlen lassen.

... weiter auf Seite 57