

Cherry-Cheesecake

Käsekuchenfans aufgepasst! Der himmlische Cherry-Cheesecake überzeugt nicht nur durch die herrlich fruchtig-aromatische Note, die Käsekuchenfüllung ist wunderbar cremig und leicht zugleich. Ein tolles Kuchenrezept, rasch zubereitet und überaus köstlich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

1 Grundrezept [Mürbeteig süß](#)

Für die Füllung:

500g Magerquark (ggf. laktosefrei)

500g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

150g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig

2 Eier

170g Zucker

1 P. Vanillepuddingpulver

2 P. Vanillezucker

Für den Belag:

750g frische Kirschen ODER 2 Gläser Kirschen

500ml Kirschsafft

50g Zucker

1/2 TL Zimt

1 P. Vanillepuddingpulver

1. Den Mürbeteig nach Anleitung herstellen und eine Springform

damit auskleiden, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Springform mitsamt dem Teig im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Füllung alle Zutaten verrühren und auf den Mürbeteig streichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 60 Minuten backen.

4. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Springform lösen, mithilfe eines Tortenhebers auf eine Kuchenplatte geben und mit einem Tortenring umschließen.

5. Frisch Kirschen waschen und entsteinen ODER Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen.

6. Kirschsaft, Zucker, Zimt und Vanillepuddingpulver in einen Kochtopf geben und verrühren. Unter rühren einmal aufkochen lassen, dann die Kirschen zugeben. Die Kirschmasse sofort auf den Kuchen geben, auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Den Mürbeteig mit veganer Margarine anstatt Butter zubereiten. Für die Füllung 400g Quarkersatz auf Sojabasis einsetzen, Joghurt durch eine Alternative auf z.B. Mandelbasis austauschen, Butter durch vegane Margarine ersetzen.

