



Blueberry-Cheesecake

mit Kokosjoghurt & Minze



Zutaten:

Cheesecake-Masse

180 g Apfelmus
 200 g Kokosmilchjoghurt
 400 g Quarkalternative
 40 g Kokosöl
 100 g Hirseflocken
 300 – 350 ml Sojamilch
 40 g Puderzucker
 1 1/2 TL Backpulver
 10 g Flohsamenschalen
 1 Pck. Vanillezucker
 1 Prise Salz
 1 EL Zitronensaft
 etwas Zitronenabrieb

Für die Cheesecake-Masse den Quark, Kokosmilchjoghurt und Apfelmus mixen, das Kokosöl schmelzen und unterrühren. Backpulver mit Zucker, Vanillezucker, Flohsamenschalen und einer Prise Salz mischen. Die trockenen Zutaten in die Quarkmasse rühren und nach und nach die Milch dazugeben. Mit einem Mixer locker aufschlagen. Zur Seite stellen und quellen lassen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die frischen Blaubeeren waschen (oder aufgetaute Blaubeeren gut abgießen).

Eine Springform mit Kokosöl einfetten und die Cheesecake-Masse hineingeben. Gut verstreichen, die Blaubeeren darauf verteilen und etwas eindrücken.

Den Kuchen für 60 Minuten, auf mittlerer Schiene in den Ofen stellen. Wenn er Dir zu dunkel wird, einfach mit einem Backpapier abdecken und bedeckt weiter backen.

Außerdem

200 g Blaubeeren
 (auch TK möglich)
 Puderzucker zum Bestreuen
 frische Minze

Nach dem Backen am besten mehrere Stunden kalt stellen, so lässt er sich später besonders gut schneiden. Vor dem Servieren mit Puderzucker und Minze garnieren.