

# Cheesecake mit Sauser-Trauben

ERGIBT CA. 12 STÜCK

FÜR 1 SPRINGFORM À CA. 24 CM Ø

**600 g Frischkäse**

**250 g Ricotta**

**160 g Zucker**

**1 Beutel Vanillezucker**

**5 Eier**

**2,5 dl Vollrahm**

**50 g Mehl**

SAUSER-TRAUBEN

**1 dl Sauser oder Traubensaft**

**1 EL Maisstärke**

**200 g Trauben rosa oder rot**

1. Backofen auf 200°C Unter-/Oberhitze vorheizen. Springformboden mit Backpapier auslegen. Einen breiten Streifen Backpapier dem Rand entlang aufstellen, sodass das Papier ca. 1 cm über den Rand hinausragt. Frischkäse und Ricotta mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Dann zuerst Eier, dann Rahm unterrühren. Mehl dazusieben und unterheben.

2. Masse in die Form füllen. 45–50 Minuten backen, bis der Cheesecake goldbraun ist. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.

3. Für die Sauser-Trauben Sauser mit Maisstärke verrühren und unter Rühren aufkochen, bis die Stärke bindet. Trauben dazugeben und darin ca. 2 Minuten ziehen lassen. Pfanne vom Herd ziehen und Trauben im Saft auskühlen lassen. Cheesecake mit Sauser-Trauben servieren.

---

## ZUBEREITUNG



ca. 20 Minuten

+ 45–50 Minuten backen

+ auskühlen lassen

+ mind. 4 Stunden kühl stellen

---

Pro Stück ca. 9 g Eiweiss, 23 g Fett,  
25 g Kohlenhydrate, 1450 kJ/350 kcal