

# No Bake Heidelbeer-Cheesecake mit Thymian-Honig

Der sommerlich fruchtige Käsekuchen ist schnell gemacht und erhält durch den Thymian-Honig das gewisse, würzige Etwas.

🌱 vegetarisch ⌚ etwa 30 Min. / Kühlzeit: 9 Std III einfach



Bild: © Ariane Bille für BVEO

## Zubereitung

Einen Tortenring (20 cm Durchmesser) auf einen schönen Teller stellen. Heidelbeeren waschen, gut abtropfen lassen und 200 g davon zusammen mit dem Zucker in einen hohen Mixbecher geben. Zitrone waschen, abtrocknen, Schale abreiben, zu den Heidelbeeren geben und alles mit dem Pürierstab fein mixen. Butter zerlassen. Kekse mit einem Nudelholz in einer Schüssel fein zerbröseln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Die Hälfte der Thymianblättchen mit Butter und Kekskrümeln vermengen, im Tortenring verteilen und mit den Fingern andrücken. Frischkäse, Mascarpone und Heidelbeerpüree langsam cremig rühren. Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Beides nacheinander vorsichtig unter die Cheesecake-Masse heben und auf dem Keksboden verteilen. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank kühlen, bis die Masse fest ist. Vor dem Servieren Honig mit einem Spritzer Zitronensaft und dem restlichen Thymian in einen Topf geben und leicht erwärmen. Kuchen aus dem Tortenring lösen, mit den übrigen Blaubeeren garnieren und den Thymian-Honig gleichmäßig über den Kuchen gießen. Cheesecake in Stücke schneiden und genießen.

## Zutaten für 1 Cheesecake:

- 300 g Heidelbeeren
- 50 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 50 g Butter
- 180 g Haferkekse
- 4 Stiele Thymian
- 500 g Doppelrahmfrischkäse
- 500 g Mascarpone
- 9 g gemahlene Gelatine
- 150 g weiße Schokolade
- 4 EL flüssiger Honig



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
c/o Pretzlaw Communications  
Neue Schönhauser Straße 20  
10178 Berlin