

## > Lemoncurd Cheesecake

Ein Klassiker erfrischend neu interpretiert



### ZUTATEN:

125 g	NATURATA Butterzwieback, leicht gesüßt
80 g	Butter
1 Päckchen	NATURATA Bourbon-Vanillezucker
750 g	Magerquark
150 ml	Milch
150 ml	Sahne
125 g	NATURATA Sucanat Vollrohr Zucker
3 Stück	Eier
2 EL	Speisestärke
100 ml	NATURATA Sonnenblumenöl, nativ
1 Stück	NATURATA Bourbon-Vanilleschote
100 g	Lemoncurd
3 EL	Wasser, handwarm

## ZUBEREITUNG

1. Den NATURATA Butterzwieback in einem Mixer klein krümeln und mit dem NATURATA Vanillezucker vermengen. Die Butter bei niedriger Hitze schmelzen, über die Brösel geben und gut untermengen. Die Zwiebackmasse in eine Springform füllen, gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel leicht andrücken. Die Form anschließend für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. NATURATA Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Alle Zutaten, bis auf das Lemoncurd, sowie das Vanillemark in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren.
3. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Die Masse vorsichtig auf den gekühlten Butterzwiebackboden geben und anschließend im vorgeheizten Backofen für ca. eine Stunde backen. Den fertigen Käsekuchen im leicht geöffneten Backofen auskühlen lassen.
4. Lemoncurd mit Wasser glattrühren und auf dem abgekühlten Käsekuchen verstreichen.

**Tipp:** Am besten schmeckt der Käsekuchen gut gekühlt.

<b>Zubereitungszeit:</b>	30 Minuten
<b>Backzeit:</b>	ca. 160 Minuten
<b>Temperatur:</b>	160°C Ober-/Unterhitze