

# Cheesecake „Manhattan“

## Zutaten für eine 26er Spingform

- 200g Vollkornbutterkekse, zerkrümelt
- 85g Butter, geschmolzen
- 400g Frischkäse
- 2 Eier
- 140g Zucker
- 8 Tropfen Vanillearoma
- 450g Saure Sahne

### Für die Sauce:

- 55g Zucker
- 250g Blaubeeren (frisch oder TK)
- 4 EL Wasser
- 1 TL Speisestärke

## Zubereitung

Den Backofen auf 190° vorheizen. Zerkrümelte Kekse mit der Butter mischen, die Mischung in die Form geben und andrücken.

Frischkäse, Eier, 100g Zucker und 3 Tropfen Vanillearoma zu einer glatten Masse verrühren und auf dem Keksboden verteilen. Für 20 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und für 20 Minuten auskühlen lassen. Saure Sahne mit dem restlichen Zucker und Vanillearoma verrühren. Auf dem Kuchen verstreichen und für weitere 10 Minuten backen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die Sauce den Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf erwärmen. Die Blaubeeren zugeben und bei starker Hitze einige Minuten weich kochen. Währenddessen Stärke und restliches Wasser verrühren, unter die Früchte rühren. Unter Rühren aufkochen, bis die Sauce eindickt und klar wird.

Abkühlen lassen.

Den Kuchen 1 Stunde vor dem Servieren aus der Form nehmen. Die Sauce auf den Kuchen geben.