

## Blueberry-Cheesecake

Zutaten:

- Limettenschale
- 2 Limetten
- 200g TK-Heidelbeeren
- 50 ml Orangensaft
- 200 g Zucker
- 6 EL Speisestärke
- 500 g Magerquark
- 500 g Ricotta
- 6 Eier

Zubereitung:

- Den Backofen auf 175°C vorheizen
- Den Saft von 2 Limetten auspressen
- 100g der TK-Heidelbeeren zusammen mit dem Orangensaft und 2EL des Zuckers in einem Topf aufkochen
- 2 EL Speisestärke mit 4EL Limettensaft verrühren, zur Heidelbeermasse geben und aufkochen
- Den Topf vom Herd nehmen und die restlichen TK-Heidelbeeren hinzufügen
- Magerquark, Ricotta und Eier mit der Limettenschale und dem restlichen Limettensaft zu einer glatten Masse verrühren
- Restlichen Zucker und restliche Speisestärke mischen und unter die Quarkmasse rühren
- Die Quarkmasse in eine gefettete Tarteform geben und die Heidelbeer-Konfitüre mit einem Löffel kleckweise darauf verteilen
- Im unteren Ofendrittel 40-45Min. backen

