



**SCHAUMWEINEMPFEHLUNG
DES MONATS**

**2016 BRUT NATURE
WEINGUT KLOPFER**



Dessert für 2 Personen:

CHEESECAKE

mit Heidelbeeren

ZUTATEN

250 g Frischkäse
75 g Sauerrahm
50 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
½ Zitrone
5 Butterkekse
30 g Butter
½ TL Zucker
1 Prise Zimt
2 EL Heidelbeeren
Vanille, Salz, Puderzucker

ANLEITUNG

- * Den Frischkäse mit Sauerrahm, Zucker und den Eiern verrühren. Abrieb einer Zitrone und einen Spritzer Saft dazu geben. Zum Schluss noch eine Messerspitze Vanille Mark und eine kleine Prise Salz hinzugeben und nochmals verquirlen.
- * Für den Keksboden die Butterkekse zerbröseln und mit 30 g flüssiger Butter und einem Viertel Teelöffel Zucker vermengen. Mit einer Prise Zimt und Salz vollenden.
- * Zwei ofenfeste Creme Brûlée Förmchen buttern und den Keksboden fest in die Form drücken. Die Frischkäsemasse auf den Boden gießen und je einen Esslöffel Heidelbeeren auf die Masse geben. Den Ofen auf 150 Grad Umluft aufheizen. Alternativ 160 Grad Ober- Unterhitze. Die Käsekuchen für ca. 20 Minuten im Ofen backen.
- * Den fertigen Käsekuchen lauwarm mit einem prickelnden Glas Brut nature vom Weingut Klopfer genießen.