Ribel Himbeercheesecake



für eine Cakeform, ca. 30 cm

Eine Std. Backzeit

Zutaten:

2 dl Milch
¼ TL Salz
100g Ribelmais
80 g Petit Beurre Guetzli zerstossen
90g Butter weich
1 Biozitrone abgeriebene Schale
300g Doppelrahmfrischkäse
80g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 EL Maizena
3 Eier
1 Pr. Salz
200g Himbeeren

Zubereitung:

1. Ribel: Milch mit Salz in einer kleinen Pfanne zum Kochen bringen, Ribel einrühren und zugedeckt auf niedriger Stufe 15 Min. köcheln oder ziehen lassen.
2. Boden: Zerstossene Guetzli, weiche Butter, Zitronenschale mischen. Dann 2/3 der noch warmen Ribelmasse dazugeben, von Hand gut mischen und die Masse in eine mit Blechreinpapier belegte Cakeform drücken, Rand ca. 2-3cm hochdrücken. 30 Min. kaltstellen.
3. Füllung: Frischkäse bis und mit Salz und das letzte Drittel der Ribelmasse mit dem Schwingbesen des Handrührwerkes oder wenn der Ribel schon zu kalt und „klumpig“ ist, mit dem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren.
4. Himbeeren beigeben und in die mit Blechreinpapier belegte Cakeform geben.

5. Backen: Sofort in den auf 170°C vorgeheizten Ofen schieben und 1 Std. backen.