



## New York Cheesecake mit Westfälischem Pumpernickel

### Zubereitung

1. Für den Boden, den Westfälischen Pumpernickel zerbröseln, mit der weichen Butter und dem Kakaopulver vermischen, in die gewünschte Form geben und etwas an drücken.
2. Zunächst den Frischkäse mit dem Zucker und den Eiern cremig rühren. Danach die Sahne, die Speisestärke und die Vanille zugeben. Die Masse auf den Bodengeben und bei ca. 180 °C für 30-40 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit die 20 g Zucker mit dem Eiweiß schaumig schlagen. Den restlichen Zucker mit dem Wasser aufkochen und langsam unter Rühren zu dem Eiweiß geben. So lange weiter rühren bis das Eiweiß zu einer cremigen und festen Masse geworden ist. Das Baiser auf dem Cheesecake verteilen und nochmals ca. 5 Minuten backen, bis das Eiweiß leicht braun geworden ist.
4. Für das Blaubeer-Topping, den Zucker in einem Topf mit etwas Wasser karamellisieren. Das Karamell mit dem Blaubeersaft ablöschen, etwas köcheln lassen, mit etwas Speisestärke abbinden und kühl stellen. Die Blaubeeren begeben und als Topping auf dem Cheesecake servieren.



### Zutaten

175 g	Mestemacher Westfälischer Pumpernickel
60 g	Butter
450 g	Frischkäse
75 g	Puderzucker
3	Bio Eier
3	Limetten
1	Vanilleschote
2	Eiweiß
60 g	Puderzucker
300 g	Blaubeeren
70 g	Zucker
100 ml	Blaubeersaft
	etwas Speisestärke



Foto: Anneke Jäger