

# Himbeer-Cheesecake mit HUG Brätzeli

Rezept für 10–12 Personen

## Zutaten

100 g HUG-Brätzeli  
70 g geschmolzene Butter  
300 g Frischkäse nature  
150 g Halbfettquark  
4 EL Zucker  
200 g Himbeeren  
75 ml Wasser  
6 Blatt Gelatine

## Zubereitung

- Die Brätzeli in kleine Stücke brechen und mit der geschmolzenen Butter mischen. Die Masse als Boden in einer runden Form (20 cm) verteilen.
- Quark und Frischkäse mit dem Schwingbesen verrühren. Die Himbeeren pürieren und der Masse begeben.
- Die eingeweichte Gelatine abtropfen lassen und zusammen 75 ml Wasser und Zucker in einer Pfanne erwärmen. Gut rühren damit sich die Gelatine und der Zucker auflösen.
- Danach die aufgelöste Gelatine unter die Masse rühren, diese kann nach Belieben zusätzlich gesüsst werden.
- Die Masse in die vorbereitete Form geben und ca. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- Mit Rahm, HUG-Brätzeli und Himbeeren garnieren.



Dessert-Kreation  
von Anita B.

