

Backen

Rezept von Rowena Redwanz aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 24.07.2026

No-bake-Heidelbeer-Cheesecake mit Haferkeks-Boden

Für 10 Stücke

Zutaten

Für den Haferkeks-Boden

120 g	Butter
200 g	Haferkekse
1/2	Vanilleschote
1 TL	fein abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 Prise	Salz

Für das Heidelbeerkompott

300 g	Heidelbeeren, frisch oder TK (bevorzugt Wildheidelbeeren)
1/2	Bio-Zitrone
1/2	Vanilleschote
50 g	Zucker
1 TL	gemahlener Zimt
15 g	Speisestärke
1 EL	Wasser

Für die Frischkäsecreme

250 g	weiße Schokolade
400 g	Schlagsahne
3 Blatt	weiße Gelatine
1/2	Vanilleschote
300 g	Doppelrahmfrischkäse
300 g	griechischer Joghurt (10% Fett)
1 TL	fein abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

Zusätzlich

50 g	Heidelbeeren für die Dekoration
etwas	fein abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

Außerdem

Backpapier
Tortenring (Ø 24 cm) oder Springform (Ø 24 cm)
Schlagkessel mit Standring (oder Edelstahlschüssel)

Zubereitung:

1. **Für den Haferkeks-Boden** die Butter in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze schmelzen.
2. Inzwischen die Haferkekse in der Küchenmaschine fein zerkleinern oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle zerbröseln. Keksbrösel in eine Schüssel geben.
3. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
4. Das Vanillemark, die Zitronenschale und 1 Prise Salz zu den Bröseln geben. Mit der flüssigen Butter übergießen und sorgfältig mit einem Silikonschaber mischen.
5. Eine Platte mit Backpapier auslegen und darauf einen Tortenring (Ø 24 cm) stellen, oder den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen.
6. Die Bröselmasse in den Tortenring geben und mit einem Esslöffel zu einem Boden drücken. Den Keksboden mindestens 1,5 Stunden kaltstellen.
7. **Für das Heidelbeerkompott** die Heidelbeeren verlesen, abbrausen, abtropfen lassen und in einen mittelgroßen Topf geben.

8. Die Zitrone heiß abbrausen, trocknen, etwas Schale direkt auf die Heidelbeeren reiben, den Saft auspressen und zu den Heidelbeeren geben.
9. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Den Zucker und den Zimt zu den Heidelbeeren geben und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze langsam aufkochen.
10. Die Stärke in einer kleinen Schüssel mit 1 EL Wasser verrühren. Sobald die Heidelbeeren kochen, die angerührte Stärke unter Rühren zugeben und etwa 2 Minuten leicht kochen lassen, bis das Kompott andickt. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Kompott abkühlen lassen.
11. **Für die Frischkäsecreme** die Schokolade mit einem großen Messer hacken und in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Anschließend den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Schokolade abkühlen, aber nicht fest werden lassen.
12. Die Sahne in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine steifschlagen.
13. Die Gelatine in einer Schüssel in kaltem Wasser einweichen.
14. Die Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
15. Das Vanillemark, den Frischkäse, den Joghurt und die Zitronenschale in einer Schüssel verrühren.
16. Etwa 1/4 der Masse unter die abgekühlte, geschmolzene Schokolade rühren und angleichen. Diese Schokoladenmasse zur restlichen Frischkäsemasse geben und verrühren.
17. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen.
18. Etwa 1/4 der Frischkäse-Schokolade-Masse in eine Schüssel geben und die aufgelöste Gelatine unterrühren. Diese Masse unter die Frischkäse-Schokolade-Masse rühren und abschließend die Sahne unterheben.
19. **Für den Kuchenaufbau** die Hälfte des Heidelbeerkompotts grob auf dem Keksboden verteilen, darauf die Hälfte der Frischkäsecreme streichen.
20. Das restliche Kompott darauf verteilen und die restliche Creme darauf verstreichen. Mit einer Gabel leicht durch die Massen ziehen und so marmorieren.
21. Den Kuchen im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden festwerden lassen.
22. Den Cheesecake vor dem Servieren vorsichtig aus dem Ring lösen und den Kuchen mit frischen Heidelbeeren und fein abgeriebener Zitronenschale garnieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-no-bake-heidelbeer-cheesecake-mit-haferkeks-boden-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.