

# New-York-Cheesecake mit Himbeer-Chia-Marmelade

Für eine Springform (Ø 26 cm):

## Für den Teig:

75 g Walnusskerne

175 g Dinkelvollkornmehl

120 g Butter

50 g Rohrohrzucker

## Für die Füllung:

600 g Frischkäse

300 g Joghurt

1 Msp. Vanille, gemahlen

1 unbehandelte Zitrone

3 TL Agar-Agar

60 g Rohrohrzucker

## Für die Marmelade:

250 g Himbeeren

1 Msp. Vanille, gemahlen

2 EL Chiasamen

**1** Für den Teig die Walnusskerne sehr fein hacken oder mixen. Anschließend mit Dinkelvollkornmehl, Butter und Zucker zu einem glatten Teig verkneten. Die Springform einfetten und den Teig darin auslegen.

**2** Für die Füllung den Frischkäse mit dem Joghurt und der Vanille vermengen. Die Zitronenschale abreiben und hinzugeben.

**3** Die Zitrone auspressen und mit Wasser auf 150 ml aufgießen. In einem Topf mit Agar-Agar aufkochen. Zucker unterrühren und 2–3 Minuten unter Rühren quellen lassen.

Zügig unter die Frischkäse-Joghurt-Creme rühren. Creme in die Springform füllen und 30 Minuten abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

**4** Für die Himbeer-Chia-Marmelade die Himbeeren waschen und trocken tupfen. Mit der Vanille mixen oder pürieren. Die Chiasamen unterrühren, in ein Marmeladenglas füllen und anschließend 30 Minuten im Kühlschrank quellen lassen.

**5** Den New-York-Cheesecake dann 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

