

# **Cheesecake-Tarte**

## **Zutaten**

etwas Mürbeteig  
300 g Frischkäse  
2 Eier (Gr.M)  
40 - 50 g brauner Zucker  
ein paar Tropfen Vanillearoma  
oder, wer es lieber mag  
etwas Zitronensaft, dann ggf. etwas mehr Zucker verwenden  
wenn vorhanden ein paar Beeren für den Belag

## **Zubereitung**

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.  
Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwas geschmeidig kneten.  
Ausrollen und ein eckige Tarteform (ca. 10 x 30 cm) damit auslegen.  
Zugedeckt wieder für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.  
In der Zwischenzeit den Frischkäse mit den anderen Zutaten verrühren.  
Den Boden blind vorbacken.  
Die Frischkäse-Masse einfüllen, die eventuell vorhanden Beeren drauf verteilen und für weitere 20 - 25 Minuten in den Ofen geben.  
In der Form abkühlen lassen und danach genießen.