

Rhabarber - Cheesecake

Für eine Springform von Ø 26cm

Boden

250 g Guetzi (z.B. Vollkorn-, Vierkorn-Guetzi, Petit Beurre usw.)

Guetzi mit dem Wallholz oder Cutter fein zerbrösmeln, in eine Schüssel geben

80 g Butter, flüssig

zu den Guetzi geben, gut vermischen; Guetzlimasse in eine mit Backpapier belegte Springform geben, verteilen und gut andrücken
Mindestens 20 Min. kühl stellen

Rhabarbermasse

360 g fertig gerüstete Rhabarber

in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden, in eine Pfanne geben

50 g Zucker

zufügen, langsam aufkochen und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfällt. Masse mit Mixstab pürieren; leicht auskühlen lassen

4 EL Maizena

4 EL Erdbeersirup (oder Himbeersirup)
ein Hauch Pfeffer

Maizena mit dem Sirup verrühren, bis die Masse keine Klümpchen mehr hat. Zum Fruchtpüree geben, mischen. Pfeffer beigegeben
Fruchtpüree nochmals kurz aufkochen
Vom Feuer nehmen und Masse evtl. – je nach persönlichem Geschmack – mit Zucker leicht nachsüssen. Masse etwas erkalten lassen.

1 Ei

50 g Butter, flüssig

Ei und Butter zufügen, sofort gut mischen und Kompott auskühlen lassen

Cheesecake – Masse

100 g Mascarpone

400 g Frischkäse (Bsp. Philadelphia)

in eine Schüssel geben; zusammen kurz glatt rühren; max. 2 Min. rühren

1 Zitrone, Schale und Saft

2 EL Mehl

150 g Zucker

zufügen, mischen

3 Eier

2 Eigelb

1 Prise Salz

300 g Sauerrahm / Crème fraîche

Eier, Eigelb, Salz und Sauerrahm zugeben, vermischen. Frischkäsemasse auf dem Guetzliboden verteilen. Fruchtpüree gleichmässig darüber verteilen. Mit einer Gabel schlierenartig marmorieren.

Backen: Cheesecake im vorgeheizten Backofen bei 180°C 50 Min. goldbraun backen.

Ofen ausschalten, Kuchen darin bei leicht geöffneter Türe ca. 30 Min. abkühlen lassen. Aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen.

Quelle: Leicht verändertes Rezept des Sweet Dreams- Magazin; Ausgabe Frühling 2014