

ERDBEER-RHABARBER-CHEESECAKE

Portion: 12 Stück | Zubereitungszeit: 30 min | Backzeit: 75-80 min | Kühlzeit: mind. 4 Stunden



ZUTATEN:

Für das Topping:

- 250 g Erdbeeren
- 250 g Rhabarber
- 3 EL Zucker

Für den Boden:

- 200 g Vollkornkekse
- 2 EL Zucker
- 110 g Butter

Für die Füllung:

- 900 g Frischkäse
- 200 g Zucker
- 160 g Saure Sahne
- 1 1/2 TL Vanillearoma
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (L)

ZUBEREITUNG:

1. Für das Topping **250 g Erdbeeren** waschen, putzen und vierteln, sowie **250 g Rhabarber** waschen, schälen und grob würfeln. Beides in einen Topf geben, mit **3 EL Zucker** bestreuen und auf mittelhoher Hitze erhitzen. Das Obst etwa 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis das Wasser so gut wie vollständig verdampft und eine dicke Fruchtpaste entstanden ist. Die Paste in eine Schale umfüllen und abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

3. Für den Boden **200 g Vollkorn Butterkekse** in einem Mixer fein mahlen und zusammen mit **2 EL Zucker** in eine Schüssel füllen. In einem kleinen Topf **110 g Butter** schmelzen und über die Kekskrümel gießen und gut vermengen. Die Keksmasse in eine Springform mit hohem Rand und 20 cm Durchmesser geben, und als Boden und Rand gut festdrücken. Kurz in den Kühlschrank stellen.

4. Für die Füllung **900 g Frischkäse** in die Schüssel der Küchenmaschine geben und auf niedriger Stufe cremig rühren. Dann langsam **200 g Zucker** einrieseln lassen und verrühren. Nun **160 g Saure Sahne**, **1 1/2 TL Vanillearoma** & **1 Prise Salz** dazu geben und nochmals kurz verrühren. Die 4 Eier (L) in einer kleinen Schüssel leicht verquirlen und in 3 Etappen auf niedriger Stufe in die Frischkäse-Masse rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

5. Etwa **2/3 der Erdbeer-Rhabarber-Paste** vorsichtig auf dem Keksboden verstreichen, dann die Käsekuchenmasse langsam darauf verteilen.

6. Den Cheesecake im vorgeheizten Backofen etwa **75-80 Minuten** auf der zweiten Schiene von unten backen. Die Ränder sollten leicht goldgelb sein und die Masse darf in der Mitte bei leichtem Rütteln an der Form wie ein Wackelpudding wackeln. Den Cheesecake dann im geöffneten, ausgeschalteten Backofen 4 Stunden abkühlen lassen. Dann erst in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.

7. Vor dem Servieren, das restliche Fruchtpüree auf dem Cheesecake verstreichen und mit Erdbeeren garnieren.