

Rhabarber-Zitronen-Cheesecake

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

170
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für die Füllung

200 g Mascarpone
600 g Frischkäse Doppelrahstufe
150 g Zucker
2 unbehandelte Zitronen
2 Esslöffel Mehl
2 Eier
1 Eigelb

Für das Rhabarber-Püree

360 g Rhabarber
50 g Zucker
4 Esslöffel Grenadine
2 Esslöffel Maismehl
2 Eigelb
50 g weiche Butter

Für den Boden

60 g Butter + 1 EL zum Einfetten
200g kernige Vollkornkekse

Besonderes Zubehör

Springform (ca. 22 cm Durchmesser)
Food Processor
Handmixer

Spätestens, wenn das süße Rhabarber-Püree seine Bahnen durch die cremige Mascarpone-Frischkäse-Masse zieht, gibt es keine Ausrede mehr. Ein Stück von diesem Cheesecake muss auf deinen Teller und probiert werden. Sofort!

- 1 -

Für das Rhabarber-Püree Enden des Rhabarbers abschneiden, Stangen schälen und in Stücke schneiden. Mit Zucker und Grenadine in einem Topf ca. 12 Minuten erhitzen, bis der Rhabarber zerfällt. In einem Food Processor fein pürieren und eine kleine Menge davon mit Maimehl verrühren. Alles zurück in den Topf füllen und einmal aufkochen lassen.

- 2 -

Butter mit Eigelben und Rhabarberpüree verrühren. Abgedeckt vollständig auskühlen lassen.

- 3 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Springform einfetten und Boden mit Backpapier auslegen.

- 4 -

Für den Boden Butter schmelzen. Kekse fein mahlen und mit Butter vermischen. Masse in die Springform geben und festdrücken. 20 Minuten kalt stellen.

- 5 -

Für die Füllung Zitronenschale abreiben. Eier und Eigelb verquirlen. Mascarpone und Frischkäse mit einem Mixer 2 Minuten verrühren. Zucker einrieseln lassen und weitere 3 Minuten rühren. Nacheinander Zitronenabrieb, Mehl und verquirlte Eier einrühren.

Rhabarber-Zitronen-Cheesecake

- 6 -

Mascarpone-Frischkäse-Masse auf Keksboden geben. Rhabarber-Püree von außen nach innen spiralförmig darauf verteilen und mit einem Zahnstocher ein Muster ziehen. Im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit mit Alufolie abdecken. Backofen ausschalten und Cheesecake bei geöffneter Tür auskühlen lassen.