

Süßkartoffel-Käsekuchen mit griechischem Joghurt und Kirschsauce

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Käsekuchen

300 g Süßkartoffeln
700 g griechischer Joghurt
2 Eier
6 Esslöffel Zucker (alternativ Xucker)
4 Esslöffel Reismehl
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Für die Kirschsauce

500 g Kirschen
250 ml Kirschnektar
2 Esslöffel Speisestärke

Besonderes Zubehör

Standmixer
Springform (20 cm)

Süß, süßer, Süßkartoffel. Eigentlich gibt der Name doch schon vor, dass man aus diesem Gemüse nicht nur Fritten und Currys machen sollte. Deshalb hat die orangefarbene Knolle heute in der Backstube ihren großen Auftritt. Zusammen mit griechischem Joghurt vereint sie sich zu einem herrlich frischen Käsekuchen. Und weil frisch und fruchtig besonders gut harmoniert, gibt's obendrauf noch

einen Klecks Kirschsauce.

- 1 -

Süßkartoffeln gründlich abwaschen und mit einer Gabel rundherum einstechen. In ein feuchtes Küchenpapier einwickeln. Bei voller Wattleistung ca. 8-10 Minuten in der Mikrowelle garen, bis sie innen schön weich sind. Alternativ kannst du die Süßkartoffeln auch einstechen und bei 180 °C ca. 1 Stunde im Backofen garen. Die Garzeit hängt jeweils von der Dicke der Süßkartoffeln ab. Anschließend Schale einschneiden und kurz auskühlen lassen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Das weiche Fruchtfleisch aus den Süßkartoffeln herauslöffeln und in einen Standmixer geben. Alle weiteren Zutaten für den Kuchen dazugeben und gut durchmischen.

- 3 -

Den dickflüssigen Teig in eine kleine Springform (20 cm) füllen. Im vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen. Nach Ende der Backzeit Ofen ausschalten und Türe einen Spalt weit öffnen. Kuchen im Ofen langsam abkühlen lassen. Nach einer halben Stunde herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. In den Kühlschrank stellen.

- 4 -

Für die Kirschsauce zunächst Kirschen abwaschen und entsteinen. Kirschen in einem Topf zusammen mit 200 ml Kirschnektar aufkochen. Restlichen Kirschnektar mit Speisestärke verrühren. Zu den Kirschen geben, gut umrühren und 2 Minuten köcheln lassen. Kirschsauce vom Herd nehmen auskühlen lassen.

- 5 -

Süßkartoffel-Käsekuchen mit griechischem Joghurt und Kirschsauce

Kirschsauce auf dem Kuchen verteilen und servieren.