



# CHEESECAKE AUS DEM DAMPFBACKOFEN MIT RHABARBER-RAGOUT



Ergibt 1 Cheesecake mit 24 cm Ø

## FÜR DEN BODEN:

150 g Vollkornkekse  
65 g Butter

## FÜR DEN BELAG:

750 g Frischkäse  
250 g Schlagobers  
1 TL Vanilleextrakt  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
30 g Stärke  
3 Eier (Größe L)

## FÜR DIE GLASUR:

200 g Frischkäse  
100 g Schlagobers  
2 - 3 EL Zucker

## FÜR DAS RAGOUT:

150 g Rhabarber (rotstielig)  
70 ml Wasser  
30 g Zucker  
1 EL rote Beerenmarmelade  
20 g Pistazien

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Kexse sehr fein mahlen. Die zerlassene Butter zu den Keksbröseln geben, gut durchmischen und auf den Boden der Springform drücken. 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung den Frischkäse glattrühren. Schlagobers und Vanilleextrakt dazugeben und alles gut verrühren. Zucker, Salz und Stärke vermengen und nach und nach zur Frischkäsecreme geben. Die Eier nach und nach einarbeiten.

Frischkäsecreme auf dem Keksboden verteilen. Den Kuchen mit Alufolie gut abdecken und bei 100 °C Dampfgarstufe (Einschubhöhe 2) 60 bis 70 Minuten lang backen. Den Cheesecake aus dem Ofen nehmen, Folie entfernen und auskühlen lassen.

Für die Glasur Frischkäse, Schlagobers und Zucker cremig rühren. Auf dem abgekühlten Cheesecake verstreichen. Den Cheesecake mit einem Tuch abdecken und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.



## CHEESECAKE AUS DEM DAMPFBACKOFEN MIT RHABARER-RAGOUT

### ZUBEREITUNG

Für das Rhabarber-Ragout Rhabarber waschen und die Enden entfernen. In etwa 2 cm breite Stücke schneiden.

Wasser und Zucker in einem Topf kurz aufkochen lassen. Beerenmarmelade einrühren und alles etwa 5 Minuten einköcheln lassen. Rhabarberstücke dazugeben und auf den gewünschten Biss garen lassen.

Pistazien grob hacken und gemeinsam mit dem Rhabarber-Ragout auf dem gut gekühlten Cheesecake verteilen.