



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 Saure Sahne
1 TL Vanilleextrakt
200 g Zucker
1 Prise Salz
30 g Stärke
3 Eier (Größe L)

FÜR DIE GLASUR:

200 g Frischkäse
100 g Saure Sahne
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, Kekse 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. Saure Sahne 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, Saure Sahne 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.