

REZEPT

Gebackener Käsekuchen mit Vanille und Passionsfrucht



Zutaten (für 10 Portionen):

Für den Keksboden: 75 Gramm Arla Kærgården, geschmolzen, 150 Gramm zerkleinerte Butterkekse

Für den Kuchen: 700 Gramm Arla Pro Frischkäse, Doppelrahmstufe, 150 Gramm Zucker, 2 Eier aus Freilandhaltung, 1 Eigelb aus Freilandhaltung

Für das Topping: 300 Gramm Crème fraîche, 50 Gramm Puderzucker

Passionsfrucht-Coulis: 1 Päckchen Agar-Agar, 150 Gramm Passionsfrüchte (etwa sechs Stück), 200 Gramm Püree aus Passionsfrüchten, 100 Gramm Zucker, eine Vanilleschote
Zubereitung:

Ein Stück Backpapier zwischen den Ring und den Boden einer Springform (ca. 24 cm Durchmesser) klemmen. Die geschmolzene Butter und die Kekse gut vermischen. Den Teig in die Form drücken, er sollte auch an den Seiten hochgehen (etwa 5 cm).

Den Frischkäse, den Zucker, die Eier und das Vanillemark glattrühren. Die Masse auf den Boden geben und zirka 40 Minuten bei 160 Grad Heißluft im Ofen backen. Den Kuchen etwa zehn Minuten auf einem Backblech abkühlen und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Crème fraîche und den Puderzucker verquirlen und dann auf dem gebackenen Boden verteilen. Nochmals in den Ofen geben und bei 160 Grad zirka zehn Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Passionsfrucht-Coulis die Agar-Agar-Blätter etwa zehn Minuten lang in kaltem Wasser einweichen lassen. Die Passionsfrucht schälen und das Fruchtfleisch entfernen. In

einem kleinen Topf mit dickem Boden mit dem Passionsfruchtpüree und dem Zucker vermischen. Zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa fünf Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und das eingeweichte Agar-Agar hinzufügen. Die Coulis etwas abkühlen lassen und auf dem gebackenen Käsekuchen verteilen. Abgedeckt mindestens drei Stunden ? am besten über Nacht ? in den Kühlschrank stellen.