

Hier und heute



Rhabarber-Cheesecake

Marcel Seeger macht einen fruchtig-cremigen Rhabarber-Cheesecake, mit einem Tortenboden aus Keksen, der im Handumdrehen fertig ist.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Form von 26 cm Durchmesser und 5 cm Höhe

Zutaten für den Boden

- 70 g Amarettini
- 140 g Butterkekse oder harte Butterplätzchen
- 95 g zerlassene Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Blech stellen. Die Amarettini und Butterkekse mit einem Rollholz kleinstoßen und gut mit der zerlassenen Butter mischen. Die fertige Mischung in den Tortenring füllen, glattstreichen und mit der runden Seite eines Löffels festdrücken. Den fertigen Boden in den vorgeheizten Backofen geben und circa acht Minuten backen. Anschließend den gebackenen Boden in der Form abkühlen lassen.

Zutaten für den Rhabarber

- 350 g Rhabarber
- 30 ml Wasser

Zubereitung

Die Rhabarberstangen putzen, von Fäden befreien und in kleine Stücke schneiden. Stücke mit dem Wasser in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Anschließend circa acht Minuten garen, dann pürieren. Rhabarberpüree in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Zutaten für die Füllung

- 3 Eier (Gr. M)
- 240 g Zucker
- etwas Mark einer Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 20 ml warmes Wasser
- 20 ml Zitronensaft einer Bio-Zitrone
- 350 g Frischkäse
- 230 g Sahne
- 9 Blatt Gelatine eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Eier trennen und die Eigelbe mit 180 Gramm Zucker, Vanillemark, Salz, dem warmen Wasser und Zitronensaft sehr cremig aufschlagen. Eiweiße mit dem restlichen Zucker (60 g) zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Die Sahne ebenfalls aufschlagen. Frischkäse unter die Eigelbmasse rühren, danach den Eischnee und die geschlagene Sahne unterheben und zuletzt das abgekühlte Rhabarberpüree zufügen. Nun die aufgelöste Gelatine unter die Füllung rühren und alles zu einer cremigen Masse verbinden. Die fertige

Hier und heute



Füllung auf den gebackenen Kuchenboden im Tortenring geben. Den fertigen Cheesecake ein bis zwei Stunden durchkühlen, damit er die nötige Festigkeit bekommt. In der Zwischenzeit die Dekoration herstellen.

Zutaten für die Dekoration

- 300 g Rhabarber, geputzt und in kleine Stücke geschnitten
- 90 g Zucker
- 20 ml Zitronensaft
- 120 g geschlagene Sahne

Zubereitung

Rhabarber, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und unter Rühren ein Kompott herstellen. Das fertige Kompott erkalten lassen.

Nach der Kühlungsphase den Cheesecake aus dem Ring schneiden. Nun in die Mitte der Oberfläche einen größeren runden Plätzchen-Ausstecher stellen. Das abgekühlte Rhabarberkompott in den Ausstecher geben, diesen dann entfernen und die restliche Tortenoberfläche nach Belieben mit der Schlagsahne garnieren.