

Hier und heute



Rhabarber-Cheesecake

Konditormeister Marcel Seeger präsentiert mit seinem Rhabarber-Cheesecake ein fruchtig-cremiges Dessert für echte Genießer.

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform mit 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Boden

- 140 g Butterkekse
- 70 g Amarettini
- 95 g Butter, flüssig

Zubereitung

Den Tortenring oder die Springform mit Backpapier auslegen und auf ein Backblech stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Butterkekse und Amarettini mit einem Nudelholz klein stoßen und dann in eine Schüssel geben und vermischen. Die flüssige Butter untermischen. Die Mischung in den Tortenring füllen und glatt streichen. Den Keksboden im vorgeheizten Backofen circa 8 Minuten backen, so dass er fest wird.

Tipp: Alternativ kann man den Keksboden für circa 1 Stunde in den Kühlschrank geben, damit er fest wird.

Den gebackenen Boden abkühlen lassen und auf eine stabile Unterlage stellen, die in den Kühlschrank passt.

Zutaten für die Füllung

- 350 g Rhabarber
- 20 ml Wasser
- 6 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt
- 2 Eier
- 230 g Zucker
- Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 15 ml Wasser, warm
- 350 g Frischkäse
- 230 g Sahne

Zubereitung

Den Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden, mit dem Wasser in einem Topf circa 6-8 Minuten weich kochen und anschließend den Rhabarber pürieren. Die Gelatine unter das heiße Rhabarberpüree geben und unter Rühren darin auflösen.

Das Eiweiß mit 50 g Zucker zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Die Sahne aufschlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker (180 g), dem warmen Wasser, Salz, Vanillemark und Zitronensaft cremig aufschlagen. Anschließend den Frischkäse vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. Den Eischnee unterheben, die geschlagene Sahne dazugeben und zum Schluss das Rhabarberpüree unterrühren. Die fertige Cheesecake-Füllung in den Tortenring auf den Keksboden geben und glatt streichen. Anschließend den Cheesecake im Kühlschrank circa 1,5 bis 2 Stunden durchkühlen lassen. Nach der Kühlphase den Tortenring und das Backpapier entfernen.

Das Rhabarberkompott für die Dekoration

Hier und heute



- 300 g Rhabarber
- 90 g Zucker
- 20 ml Zitronensaft

Zubereitung

Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit Zucker und Zitronensaft unter Rühren weich kochen, so dass ein Kompott entsteht. Das Kompott abkühlen lassen und mit einem Löffel locker auf der Kuchenoberfläche verteilen.