

Brombeer-Cheesecake



Auf einen Kuchenboden aus Butter und Karamellkeksen folgt eine mit Brombeersauce marmorierte Frischkäseschicht - ziemlich unwiderstehlich!

Hobbybäcker kennen das Problem vielleicht: Cheesecake bekommt beim Backen gerne mal unschöne Risse. Mit der richtigen Technik lässt sich das jedoch weitestgehend verhindern. Dazu stellt man ein mit Wasser gefülltes Backblech in den Ofen. Durch den so entstehenden Dampf geht der Käsekuchen viel gleichmässiger auf. Um zu verhindern, dass die Feuchtigkeit von unten in die Springform eindringt, werden Boden und Rand mit Alufolie eingewickelt.

Auch wenn es verlockend ist, den fertig gebackenen Kuchen sofort aus dem Ofen zu holen, ist das keine gute Idee. Durch den starken Temperaturwechsel könnte der Cheesecake einsinken oder ebenfalls Risse bekommen. Deshalb sollte man ihn nach dem Backvorgang bei leicht geöffneter Ofentür eine Stunde langsam auskühlen lassen. Danach muss er mindestens 6 Stunden oder noch besser über Nacht durchkühlen, bis er servierbereit ist.

Brombeersauce

- 250 g frische Brombeeren
- 1-1½ EL Kristallzucker
- ½ unbehandelte Zitrone, Abrieb
- 4 EL Wasser

Cheesecake

- 150 g Kekse (Lotus Biscoff oder Butterkekse eignen sich sehr gut)
- 35 g Butter, geschmolzen
- 600 g Frischkäse (Doppelrahstufe)
- 80 g Mascarpone
- 200 g Kristallzucker
- 240 g Sauerrahm
- 2 TL Vanillepaste
- ½ unbehandelte Zitrone, Abrieb
- 2 EL Maisstärke
- 3 Eier, Grösse M
- Etwas Butter zum Einfetten
- Geschlagener Rahm zum Garnieren, optional

- Frische Brombeeren zum Garnieren, optional

Zusätzlich

- Springform mit 22 cm Durchmesser

Brombeersauce

1. Alle Zutaten in einem kleinen Topf aufkochen. Hitze reduzieren und circa 3 bis 5 Minuten köcheln lassen, bis die Brombeeren weich sind.
2. Masse fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Auskühlen lassen.

Cheesecake

1. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Springform mit Butter einfetten. Den Boden und die Seiten der Form in Alufolie einpacken.
2. Kekse im Mixer fein mahlen und mit der geschmolzenen Butter vermischen, bis eine sandige Masse entsteht.
3. Die Keksmischung auf dem Boden der Form verteilen und gut andrücken.
4. Im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten backen, danach leicht auskühlen lassen. Den Ofen weiterhin auf 170 Grad belassen. Ein Backblech mit Wasser füllen und dieses in die unterste Schiene des Backofens schieben.
5. In der Zwischenzeit Frischkäse, Mascarpone und Kristallzucker kurz mit dem Handmixer aufschlagen.
6. Sauerrahm, Vanillepaste, Zitronenabrieb und Maisstärke zugeben und nochmals gut vermischen.
7. Eier einzeln dazugeben und jeweils kurz auf niedriger Stufe verrühren, bis jedes Ei gut mit der Masse vermischt ist.
8. Die Mischung in die Form gießen und mit einem Teelöffel kleine Kleckse Brombeersauce darüber verteilen. Mithilfe eines Messers ein Muster hineinmarmorieren. Die restliche Sauce beiseitestellen.
9. Den Cheesecake auf einem Rost (welcher knapp über dem mit Wasser gefüllten Backblech platziert wird), für circa 1 Stunde backen.
10. Danach den Backofen einen Spalt öffnen (am besten einen Pfannenwender aus Holz in die Backofentür klemmen) und den Cheesecake für 1 Stunde im Ofen auskühlen lassen.
11. Kuchen aus dem Ofen nehmen, komplett auskühlen lassen und danach mindestens 6 Stunden oder am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
12. Cheesecake aus der Form nehmen, nach Wunsch mit geschlagenem Rahm und frischen Brombeeren garnieren und mit der restlichen Brombeersauce servieren.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 30 Minuten (exkl. Kühlzeit)

Dolceoro Moscato d'Asti DOCG

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Feiner Duft nach Pêche Melba, Muskat und etwas Minze sowie Salbei. Im Gaumen fein prickelnd, mit vollem Körper und saftig-fruchtsüßem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)