



Marzipan-Cheesecake mit Rhabarber-Erdbeer-Sauce

Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten

für eine Backform mit 15 cm Durchmesser

Boden

60 g Amarettini, fein gemahlen

60 g Löffelbiskuit, fein gemahlen

Prise Zimt

30 g zerlassene Butter

1 Eiweiß, um den Boden zu bepinseln, das Eigelb ist für die Füllung

Füllung

200 g Marzipanrohmasse, Raumtemperatur

2 Eier

1 Eigelb

400 g Frischkäse

25 g Zucker

1/4 TL Salz

1 Zitrone, fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

1 TL Speisestärke, gesiebt

1 l kochendes Wasser für das Wasserbad

Sauce

1 TL Stärke in 1 TL Wasser aufgelöst

250 g Erdbeeren, gewaschen und geschnitten

250 g Rhabarber, gewaschen und in 2 cm Stückchen geschnitten

50 g Zucker

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten für den Boden vermischen. Die Backform leicht einbuttern. Die Brösel in die Backform verteilen und mit Hilfe eines Glases, fest an den Boden und zwei Zentimeter an den Seiten hoch andrücken. Zehn Minuten ins Gefrierfach stellen, dann mit dem Eiweiß bepinseln, damit der Boden später nicht durchweicht. Zehn Minuten lang backen, dann circa zehn Minuten auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Ofentemperatur auf 160 Grad reduzieren. Ein Backblech auf das unterste Gitter stellen. Das wird für ein Wasserbad benötigt. Hierfür ein Liter Wasser zum Kochen bringen. Einen breiten Topf oder Bräter, der ausreichend groß für die Backform ist, auf das Backblech stellen. Das wird für den Cheesecake benutzt.



Für die Füllung die Marzipanrohmasse mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer erstmal locker aufschlagen. Dann zusammen mit den Eiern, dem Eigelb und dem Zucker cremig aufschlagen, bis die Masse klumpenfrei ist. Frischkäse langsam, aber gründlich unterrühren, gefolgt von Salz, Zitronenabrieb und Speisestärke.

Die Füllung über den vorgebackenen Boden geben und die Backform in den Topf beziehungsweise Bräter stellen. Etwa zwei Zentimeter kochendes Wasser auf das Backblech gießen, um eine Art Sauna für den Cheesecake zu machen! Somit bleibt der Cheesecake samtig und trocknet beim Backen nicht aus.

Den Cheesecake 45 Minuten backen. Der wird noch etwas wabbelig sein, wenn er aus dem Ofen kommt. Tipp: Wenn er nach circa 30 Minuten anfängt, Farbe anzunehmen, mit Backpapier abdecken und weiter backen. Nach dem Backen gleich mit einem dünnen Messer am Rand des Kuchens entlangfahren. Das verhindert, dass der Cheesecake beim Abkühlen aufreißt.

Den Cheesecake mehrere Stunden abkühlen lassen, bis dieser Zimmertemperatur erreicht. Erst dann für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen, bevor er serviert wird. Auf keinen Fall sofort nach dem Backen in den Kühlschrank stellen; der Boden weicht sonst durch.

Für die Sauce die Stärke im Wasser auflösen und zur Seite stellen. In einem Topf Erdbeeren, Rhabarber und Zucker vermengen, fünf Minuten mit einem Deckel langsam aufkochen. Weitere fünf Minuten ohne Deckel kräftig aufkochen. Die Stärke unterrühren, kurz aufkochen damit es eindickt. Von der Hitze nehmen und vor dem Servieren abkühlen lassen.