

Doreens Pfirsich-Rosmarin-Käsekuchen

Für 1 Springform

Zutaten Boden

120 g Zwieback
75 g gemahlene Mandeln oder
Haselnüsse
60 g flüssige Butter

Zutaten Füllung

100 g weiße Schokolade
1 kg Doppelrahmfrischkäse
270 g Zucker
1 Prise Salz
1 Messerspitze gemahlene
Vanille
6 EL frisch gepresster
Zitronensaft
abgeriebene Schale von 1
unbehandelten Zitrone
4 Eier
50 g Mehl

Zutaten Gelee

7 Blatt Gelatine
1 große Dose Pfirsiche (oder
auch frische)
75 g Zucker
3 EL Zitronensaft
1 Prise Salz
2 Rosmarinzwige

Zubereitung Boden

Für den Teig den Zwieback fein mahlen oder in einem verschlossenen Gefrierbeutel zerkrümeln, z.B. mit einem Nudelholz. Die gemahlene Mandeln oder Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Pfanne vom Herd nehmen, Nüsse mit dem Zwieback mischen und mit der geschmolzenen Butter verrühren. Wenn alles gut durchfeuchtet ist, die Zwiebackmasse auf dem Boden der Springform verteilen und festdrücken. Backofen auf 130°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zubereitung Füllung

Die Schokolade zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. In einer Schüssel Frischkäse, Zucker, Salz, Vanille, Zitronensaft und -schale glatt rühren. Schokolade einrühren, dann die Eier und das Mehl zufügen. Nach der Zugabe der Eier nur so lange rühren bis die Masse homogen ist, damit nicht zu viel Luft in den Teig gerät. Die Frischkäsemasse auf dem Zwiebackboden verteilen und den Kuchen 50 bis 60 Minuten auf mittlerer Schiene bei 130°C backen. Der Kuchen sollte sich in der Mitte noch etwas bewegen, wenn man gegen den Rand der Form stößt. Nach Ende der Backzeit Ofen abschalten, aber die Backofentür nicht öffnen. Den Kuchen zwei Stunden im Backofen stehen lassen. Dann bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zubereitung Gelee

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, mit Zucker, Zitronensaft und Salz in einem Topf pürieren. Die Rosmarinzwige in das Pfirsichpüree legen, alles kurz aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Für einen intensiveren Rosmaringeschmack die Zweige etwas länger ziehen lassen und dann entfernen. Die ausgedrückte Gelatine ins heiße Püree rühren. Die Masse etwas abkühlen lassen und auf dem Käsekuchen verteilen. Den Kuchen im Kühlschrank 2 Stunden fest werden lassen und erst anschließend aus der Form lösen. Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!

