

# Rhabarber-Cheesecake

von Judith Städler

Mengen für 10 Personen

Rhabarber in ca. 2cm grosse Stücke schneiden. 8 EL Zucker in eine Pfanne geben. Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt beides begeben und aufkochen. Hitze reduzieren. Offen unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Vanillestängel entfernen und Rhabarber pürieren und auskühlen lassen.

Frischkäse und Creme Fraiche mit den Eiern, Zucker und Mehl vermischen. Zuerst Rhabarberglée auf dem Mürbeteig verstreichen und anschliessend die Frischkäsemasse. Und ab in den Ofen.

Ausrüstung: Cakeform, Backblech

0.00 g Mehl	3 EL Mehl alles in einer Schüssel gut verrühren, Rhabarberpüree darunterühren, auf dem Teigboden verteilen
0.00 g Zucker	12 EL Zucker
3.0 Stück Eier	Eier
300 g Creme fraiche Kräuter	Crème fraîche
400 g Frischkäse	Frischkäse (z. B. Philadelphia Balance)
1.0 g Vanilleschote	3 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt beides begeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Offen unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Vanillestängel entfernen. Rhabarber pürieren, auskühlen.
110 g Zucker	Zucker in eine Pfanne geben
450 g Rhabarber	900g Rhabarber, in ca. 2 cm grossen Stücken
2.0 g Mürbeteig	3 ausgewallter Mürbeteig (ca. 32 cm Ø) mit dem Backpapier ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen

Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Min. stehen lassen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Form: Für ein Backblech von 28–30 cm Ø

Tipp: Der Cheesecake kann auch mit tiefgekühltem Rhabarber zubereitet werden. Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Alufolie bedecken, ca. 20 Min. fertig backen. Folie entfernen. Im ausgeschalteten Ofen stehen lassen und auskühlen wie oben.

Lässt sich vorbereiten: Cheesecake 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen