



Special: Mascarpone-Cheesecake

mit Aprikosen-Pfirsich-Kompott



ca. 45min



2 Personen

Sommer, Sonne ... und Cheesecake! Erfrischend zitronig-fruchtig kommt es daher, dieses Wunderwerk von Dessert mit leckerem Kompott-Topping. Und das Beste: Für diesen cremigen Kuchen aus Mascarpone und Schlagsahne brauchen wir den Ofen nur kurz, um den Boden zu backen – der Rest bereitet sich im Kühlschrank quasi selbst zu, während du nur die Vorarbeit leistest. Die perfekte Abkühlung nach einem herrlichen Tag in der Sonne!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Keksbrösel 1
- 1 Packung Schlagsahne 7
- 50g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Mascarpone 7
- 1 Pfirsich
- 1 Aprikose

Was du zu Hause benötigst

- 65g Butter 7
- 60g Weizenmehl 1
- 3EL Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Springform (24cm Ø)
- Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen. // Du kannst den Cheesecake 3-4 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 728kcal, Fett 113.6g, Kohlenhydrate 92.0g, Eiweiß 16.4g



1. Keksteig herstellen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 50g Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die **Keksbrösel** mit sauberen Händen zu einer feinen, sandigen Konsistenz zerreiben und dann mit der geschmolzenen Butter, 60g Mehl, 1EL Zucker und 1 Prise Salz zu einem **Keksteig** vermengen. Den Topf aufbewahren.



4. Mascarpone verrühren

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Zitronenschale mit 3EL Zitronensaft** vorsichtig unter den **Mascarpone** heben. Den **Mascarpone** zu der **Schlagsahne** geben und mit dem Handrührgerät in 10-15Sek. zu einer glatten Masse verrühren. Die **Füllung** im Kühlschrank aufbewahren, bis der **Kuchenboden** abgekühlt ist.



2. Kuchenboden backen

Den Boden einer Springform (24cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Rand mit ca. 1EL Butter einfetten. Den **Keksteig** in einer dünnen Schicht an den Boden und bis zu 1cm hoch an den Rand der Springform drücken. Den **Kuchenboden** ca. 10Min. im Ofen goldbraun backen und danach 20-30Min. abkühlen lassen.



5. Cheesecake fertigstellen

Die **Füllung** in die Springform geben und mind. 2Std. (wenn möglich länger) im Kühlschrank ruhen lassen. Der **Cheesecake** ist fertig, wenn die **Füllung** in der Mitte fest ist.



3. Sahne schlagen

Die **Schlagsahne**, den **Puderzucker**, den **Vanillezucker** und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät sehr steif schlagen, damit der **Cheesecake** später ausreichend fest wird.

Tipp: Die **Sahne** ist steif, wenn sie nach dem Schlagen nicht zusammenfällt.



6. Kompott zubereiten

Den **Pfirsich** und die **Aprikose** halbieren, entsteinen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Früchte** mit 2EL Zucker und 1EL Wasser in dem kleinen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 10Min. abgedeckt köcheln lassen, bis sie weich sind. Den **Cheesecake** mit dem abgekühlten **Kompott** anrichten und servieren.