



## Special: Mascarponhe-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 Mascarponhe 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 <sup>1</sup>
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>
- 50g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Mascarpone <sup>7</sup>
- 1 Pfirsich
- 1 Aprikose

## Was du zu Hause benötigst

- 65g Butter <sup>7</sup>
- 60g Weizenmehl <sup>1</sup>
- 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.