

Montag bis Freitag, 16:00 Uhr

Rezept

Pfirsich-Cheesecake mit Streuseln

Veröffentlicht am 11.03.21 um 11:57 Uhr



Bild © Imago Images

Ein Rezept für eine Springform mit 26 Zentimetern Durchmesser von Alina Klügling, Konditorin im Café Merci, Bad Soden im Taunus.

Zutaten:

Für den Teig und die Streusel:

- 250 g Mehl
- 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- 100 g brauner Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 50 g gehackte Mandeln

Für die Füllung:

- 400 g Frischkäse

- 200 g Schmand
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Zucker
- 400 g Dosenpfirsiche (abgetropft)
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- ½ Zitrone, Abrieb und Saft davon

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Mit der Küchenmaschine oder dem Knethacken des Handrührers das Mehl, die weiche Butter, Zucker, gemahlene Mandeln, Backpulver, Eigelb und eine Prise Salz zu einem Teig vermengen. 2/3 des Teiges ausrollen und in eine gefettete Springform legen. Auch einen kleinen Rand am Backring formen und leicht andrücken. Den Boden im vorgeheizten Backofen 15 Minuten vorbacken und abkühlen lassen.

Den restlichen Teig mit den gehackten Mandeln mischen und kühlen, bis die Streusel benötigt werden.

Frischkäse, Schmand, Vanillezucker, Zucker, Eier, Zitronenabrieb und -saft zu einer glatten Masse rühren.

Die abgetropften Pfirsiche in kleine Streifen schneiden und die Hälfte auf den abgekühlten Boden geben. Anschließend die Hälfte der Füllung auf die Pfirsiche geben. Diesen Vorgang nochmal wiederholen, die restlichen Pfirsiche auf die Füllung geben und zum Schluss den Rest der Füllung auf die Pfirsichstreifen geben.

Die Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und je nach Ofen 45 bis 50 Minuten backen.

Den Kuchen komplett abkühlen lassen und anschließend kaltstellen. Den Ring erst im abgekühlten Zustand lösen. Am besten schmeckt der Pfirsich-Cheesecake gekühlt.

Sendung: hr-fernsehen, "hallo hessen", 11.03.2021, 16:00 Uhr 

Quelle: hr-fernsehen