

Limetten-Rhabarber-Püfktchen-Cheesecake mit Rhabarber Kompott



Einkaufsliste (24er Springform):

Für den Boden:

160g Mehl
40g Puderzucker
90g Butter
1 Ei
1 EL kaltes Wasser

Die Füllung

4 Eier
200g Rohrohrzucker
600g Exquisa Frischkäse Natur
200ml Creme Fraiche
Mark einer Vanille
Abrieb von 2 Limetten + Saft 1 Limette
3EL Mehl

Für den Rhabarber Kompott:

450g/ 4-5 Stangen Rhabarber
100g brauner Zucker
Saft einer Limette
1EL Speisestärke
Ggf. nach Belieben ein paar TK Himbeeren

So wird's gemacht

Für den **Kompott** einen Tag vorher den Rhabarber vorbereiten, waschen, längs in 3-4cm lange Streifen schneiden. Rhabarber in eine Schüssel geben, mit Limettensaft beträufeln und den Zucker hinzugeben, abdecken und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Hälfte der Rhabarberstücke ohne Saft beiseite stellen. Den Rest in einem Topf aufkochen lassen. Für eine intensivere Farbe können ein paar TK Himbeeren hinzugegeben werden. Masse durch ein Sieb geben. Nochmals aufkochen lassen, Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unter Rühren hinzugeben. Köcheln lassen bis die Masse deutlich eindickt. Die Hälfte der Sauce beiseite stellen. Zu dem Rest den restlichen Rhabarber geben und ziehen lassen.

Nun den Cheesecake vorbereiten.

Für den **Boden** Mehl und Butter gemeinsam mit dem Zucker zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Das Ei mit 1 EL kaltem Wasser verquirlen und nach und nach zu der Mehl-Butter-Masse geben bis ein homogener Teig entsteht. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl lagern. Zwischen zwei Bögen Frischhaltefolie ausrollen und vorsichtig auf einem Bogen Frischhaltefolie in die gefettete Form legen, Ränder leicht andrücken und Frischhaltefolie abziehen. Bei 180°C 10 Minuten blind backen, abkühlen lassen. Form für das Wasserbad vorbereiten, mit Alufolie rundum eindecken, sodass kein Wasser in die Form gelangen kann.

Für die **Cheesecake Masse** Eier mit dem Zucker vermengen und sehr cremig schlagen. In einer zweiten Schüssel den Frischkäse mit den restlichen Zutaten vermengen und cremig rühren, unter die Ei-Masse geben, gut vermengen. $\frac{3}{4}$ des Teigs auf den Boden geben. Den restlichen Teig mit der Hälfte der Kompottflüssigkeit vermengen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Masse in die helle Cheesecakemasse spritzen. Darauf achten, dass oben gleichmäßige Punkte zu sehen sind. Form auf ein hohes Blech stellen und Blech mit Wasser befüllen, sodass $\frac{3}{4}$ der Form im Wasser stehen. Cheesecake bei 150°C Umluft 60 Minuten backen. Nach etwa 15 Minuten vorsichtig mit Alufolie bedecken, sodass der Cheesecake nicht braun sondern cremig weiß bzw. die Punkte rosa bleiben. Unbedingt über Nacht aber mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Um die Farbe der Punkte zu intensivieren diese vor dem Servieren leicht mit Rhabarberkompott-Flüssigkeit bepinseln.