

Rhabarber-Tiramisu-Cheesecake



So wird's gemacht:

Am Vortag:

Rhabarber in Stücke schneiden, mit Zucker bedecken, 2 EL Erdbeermarmelade einrühren. Über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Rhabarber durch ein Sieb geben und zunächst nur den Saft aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in den Rhabarbersud geben. Masse köcheln lassen bis sie etwas eindickt. Rhabarber hinzugeben und weiter köcheln lassen bis der Rhabarber die gewünschte Konsistenz hat.

Für die Füllung:

200 ml Sahne zum Kochen bringen. Eigelbe, Zucker, Vanillezucker, 50 ml Sahne und Speisestärke in eine große Schüssel geben und mischen. Die warme Sahne unter rühren hinzugeben. Masse erneut erhitzen und unter ständigem rühren eindicken lassen bis die Masse sehr dickflüssig (wie Pudding) wird. Masse mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

Restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Quark, Zitronenabrieb und Puddingmasse einrühren.

Für den Boden:

Vollkornkekse zerbröseln, flüssige Butter hinzugeben, verrühren und auf den Boden der Springform geben. Die Hälfte der Quarkmasse auf den Boden geben. Mit Löffelbiskuit bedecken, ggf. Löffelbiskuit zerbrechen, die komplette Masse sollte bedeckt sein. Etwa die Hälfte des Rhabarberkompotts auf dem Löffelbiskuit verteilen und die restliche Quarkmasse hinzugeben. Kuchen min. 4 Stunden, am besten über Nacht ziehen lassen. Vor dem Servieren aus der Springform lösen und mit dem restlichen Rhabarberkompott servieren.

Einkaufsliste:

20-24cm Springform
180 g Vollkornbutterkekse
100 g flüssige Butter
Ca. 10-15 Löffelbiskuit

Rhabarberkompott:
5-7 Stangen Rhabarber
60 g Zucker
1 EL Vanillezucker
2 EL Erdbeermarmelade

Für die Füllung:
400 ml Sahne
4 Eigelb
50 g Speisestärke
200 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif
500 g Quark
Abrieb einer Zitrone