

Zitronen-Käsekuchen

mit Himbeer-Rhabarber-Kompott und Shortbread-Broden



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

20 cm Springform

Boden:

200 g Mehl

2 EL Speisestärke

130 g Butter

½ TL Salz

Abrieb einer Zitrone

Füllung:

750 g Quark (20% oder

Magerquark)

2 EL Creme Fraiche

Saft und Abrieb von drei Zitronen

150 g Zucker

1 EL Vanillezucker

30 g Speisestärke

3 Eier

1 Eigelb

Himbeer-Rhabarber-Kompott:

50 g Himbeeren (gerne TK)

4-5 Stangen Rhabarber

Abrieb und Saft einer Zitrone

80 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 TL Speisestärke

Für den Kompott am besten am Vortag den Rhabarber gut waschen, nicht schälen und mit den Himbeeren in eine Schüssel geben. Zucker und Zitrone hinzugeben, abdecken und ziehen lassen. Am nächsten Tag die Hälfte des Rhabarbers gemeinsam mit dem ganzen Saft in einen Topf geben und 5-10 Minuten kochen lassen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die Masse rühren. Unter rühren erwärmen bis die Masse eindickt. Die restliche Rhabarber-Himbeer-Masse hinzugeben und nochmals 5-10 Minuten köcheln lassen bis der Rhabarber die gewünschte Konsistenz hat.

Derweil den Shortbread-Boden vorbereiten. Hierfür Mehl, Butter, Speisestärke und Salz in eine Schüssel geben und krümelig vermengen. Creme Fraiche und Zitronenabrieb hinzugeben und gut verkneten. In die gefettete Form drücken und kalt stellen.

Für die Füllung Quark, Creme Fraiche, Zitronensaft und -abrieb, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke cremig verrühren. Eier und Eigelb verquirlen und unter die Masse heben. (Das Eiweiß kann mit 60 g Zucker als Baiser vorbereitet und zum Käsekuchen gereicht werden).

Masse auf den Boden gießen. Eine Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober- und Unterhitze 40 Minuten backen. Dann auf 150 °C herunterstellen und nochmal 20 Minuten backen. Den Kompott auf den Kuchen geben. Den Käsekuchen komplett auskühlen lassen (am besten über Nacht) und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

