



# Cheesecake mit Rhabarber-Erdbeer-Soße



## Zutaten

### Für den Boden:

90 g	Butter
1	Springform (24cm Durchmesser)
200 g	Butterkekse

### Für das Rhabarber-Topping:

200 g	Rhabarber
150 g	Zucker
300 g	Erdbeeren
2 EL	Speisestärke
50 ml	Apfelsaft

### Für die Füllung :

900 g	Frischkäse
3	Eier, Größe M (Raumtemperatur)
150 g	Zucker
200 g	saure Sahne
4 EL	Mehl

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1 Std. Backzeit + 4 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1741 kJ, 416 kcal, 48 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 19 g Fett, 112 mg Cholesterin, 1,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Käsekuchen ist ja schon an sich unglaublich lecker, aber hast du schon mal einen Rhabarber-Käsekuchen mit Keksboden probiert? Dann wird's aber auf jeden Fall Zeit! Wir zeigen dir auch direkt, wie du den leckeren Cheesecake mit Rhabarber-Erdbeersoße ganz leicht nachbacken kannst. Für den Keksboden musst du nur Butterkekse und Butter mischen und kurz in der Springform backen. Die Rhabarber-Erdbeer-Soße besteht aus püriertem Rhabarber, Erdbeeren, Zucker, Apfelsaft und Speisestärke. Für die Füllung bereiten wir eine Frischkäse-Sahne Mischung vor, die dann auf dem Keksboden gebacken wird. Nur noch abkühlen lassen, mit der Rhabarber-Erdbeer-Soße toppen und genießen. Die Kombination aus der fruchtigen Soße, der cremigen Füllung und dem knusprigen Boden ist einfach unglaublich lecker. Probiere das Rezept direkt aus! So einfach geht's:

### Step 1:

Als erstes kannst du den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann legst du den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier aus. Für den Keksboden kannst du die Kekse in einer Küchenmaschine oder in einem Gefrierbeutel mit einem Fleischklopfer fein zerbröseln. Jetzt kannst du die Butter in einem Topf schmelzen und mit den Keksbröseln vermengen. Dann die Butter-Keks-Mischung auf dem Boden der Springform verteilen und mit einem Löffel fest andrücken. Dann den Boden für 10 Minuten im Backofen backen.

### Step 2:

In dieser Zeit kannst du den Rhabarber und die Erdbeeren waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Beides zusammen mit dem Zucker und Apfelsaft in einen Topf geben und für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend wird alles püriert. Nun verrührst du die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser und gibst die Mischung in den Topf. Kurz verrühren, aufkochen und vom Herd nehmen. Den Boden aus dem Ofen nehmen und zusammen mit der Rhabarber-Erdbeer-Soße abkühlen lassen.

### Step 3:

Im nächsten Schritt kannst du den Ofen auf 175°C herunter drehen und die Füllung zubereiten. Dazu verrührst du den Frischkäse und Zucker mit einem Handrührgerät auf langsamer Stufe cremig. Dann gibst du das Mehl und die saure Sahne hinzu. Nach und nach die Eier unterrühren. Dann kannst du die Seiten der Backform mit etwas Butter einfetten und den Boden mit einem Teil der Fruchtsoße bestreichen. Dabei einen Rand frei lassen. Die Füllung in die Form gießen und die Backform leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen verschwinden. Nun den Kuchen für ca. 50 Minuten im Ofen backen. Dabei stellst du noch eine kleine Schüssel mit Wasser auf den Boden des Ofens, damit sich die Hitze im Ofen gut verteilt. Der Kuchen ist dann fertig, wenn er in der Mitte noch etwas wackelt.

### Step 4:

Anschließend kannst du den Ofen ausschalten und den Kuchen bei offener Backofentür für 1 Stunde im Ofen abkühlen lassen. Am besten steckst du einfach einen Ofenhandschuh in die Tür. Anschließend kannst du vorsichtig die Ränder lösen und den Kuchen bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren gibst du das restliche Rhabarber-Erdbeer-Topping auf den Kuchen.

