



Baklava Käsekuchen mit cremiger Frischkäse Füllung



Zutaten

Zutaten:

250 g Filoteig
50 g Butter

Für den Sirup:

100 ml Wasser
100 ml brauner Zucker
50 g Honig
Saft von 1/2 Orange
3 Kardamomkapseln
1 TL Rosenwasser

Für die Füllung:

100 g Pistazien
50 g Walnüsse
50 g Haselnüsse
50 g Mandeln
2 TL Zimt
1 Prise Salz

Cheesecake-Füllung:

500 g Frischkäse
100 g Griechischer Joghurt
50 g Zucker
40 g Stärke
50 g Honig
2 Pck. Vanillinzucker
4 Eier
1 TL Zitronenabrieb
2 EL Zitronensaft

Sahneschicht:

200 g Schmand
200 g Sahne
1 Pck. Vanillinzucker
2 Pck. Sahnesteif

Sonstiges:

Getrocknete essbare Rosenblüten
Springform 24 cm Durchmesser
Backpapier

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 60 Min. Back- und 60 Min. Kühlzeit

pro Portion: 3787 kJ, 905 kcal, 64 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 64 g Fett, 234 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

The Best of Both Worlds! Wir zeigen dir, wie du orientalische Baklava mit einem amerikanischen Cheesecake zu einer absoluten Leckerei fusionierst. Dafür wird zunächst eine cremige Frischkäsefüllung mit knackigen Nüssen zubereitet. Jetzt wird eine Springform mit Filoteigblättern ausgelegt und vorgebacken. Ein absolutes Highlight bei diesem Kuchen ist außerdem der selbstgemachte Orangenblüten-Sirup! Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Als erstes gibst du alle Zutaten für den Sirup in einen Topf und kochst alles für 10-15 Minuten bis die Flüssigkeit sich um die Hälfte reduziert hat.

Step 2:

Jetzt kannst du alle Nüsse klein hacken und in der Pfanne anrösten. Wenn die Nüsse anfangen zu duften, gibst du Zimt und Salz dazu. Anschließend gibst du 3/4 der Nussmischung in eine Schüssel und gibst 3/4 des Sirup dazu. Nun alles gut vermischen, kurz ziehen und dann abkühlen lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf schmelzen und eine Springform mit Backpapier auslegen. Anschließend die Form großzügig ausbuttern und mit den Filoteigblättern auslegen. Nun wieder ausbuttern und Teigblätter schichten, bis keine Teigblätter mehr übrig sind. Die Teigblätter sollten dabei etwas über den Rand ragen. Den Teig für 8 Minuten bei 150 °C Ober-/Unterhitze vorbacken. Während der Kuchen backt, kannst du alle Zutaten für die Cheesecake-Füllung in eine Schüssel geben und aufschlagen.

Step 4:

Nun kann der Kuchen gefüllt werden. Dafür gibst du als erstes die Nuss-Sirup-Mischung auf den Boden und verteilst diese gleichmäßig. Darauf gibst du die Cheesecake-Mischung und lässt alles für ca. 45 Minuten bei 130 °C Ober-/Unterhitze backen. Lass den Kuchen nach dem Backen komplett auskühlen.

Step 5:

Für die Sahneschicht schlägst du alle Zutaten auf und verteilst die Sahnemasse dann auf dem Kuchen. Für ca. 15 Minuten abkühlen lassen, bis die Sahneschicht etwas angezogen hat. Nun den Kuchen mit den restlichen Nüssen und Rosenblättern dekorieren. Als letztes den Rest des Sirup zwischen die Filoteigblätter geben und den Kuchen gut abkühlen lassen.