

Cheesecake mit weißer Schokolade, Haferflockenknusperboden und exotischen Früchten

Dieser Kuchen ist eine echte Geschmackssensation! Die intensive Süße der cremigen Schoko-Schicht trifft auf ein exotisches Fruchtaroma, das zusätzlich mit einer raffinierten Säure daherkommt. Die Zubereitung ist vielschichtig und braucht seine Zeit – allein schon, weil alles gut abkühlen muss. Gute Planung ist hier alles! Wenn es schneller gehen soll: Den crunchy Boden und auch die Konfitüre kann man zur Not auch fertig kaufen.



Zutaten für eine Springform (26 cm Durchmesser):

Für die Haferstreusel:

- 220 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- ½ TL Fleur de Sel
- 1 TL Zimt
- 1 Ei
- 60 g Mehl
- 200 g Haferflocken

Für die weiße Schokoladenmasse:

- 400 g weiße Schokolade von guter Qualität
- 400 g Frischkäse (Raumtemperatur)

- 200 g Schmand (Raumtemperatur)
- 1 TL Vanillemark
- 1 TL Bio-Orangenabrieb
- 4 Prisen Salz
- 3 Eier (Raumtemperatur)

Für die Mangokonfitüre:

- 300g Mangofruchtfleisch (alternativ andere Obstsorten, z.B. Erdbeeren)
- 100g Gelierzucker (3:1)
- 1 Zitrone, gepresst
- Bio-Limettenabrieb
- frischer Ingwer, fein gerieben

Für die Garnitur:

- exotische Früchte z.B. Mangospalten, Physalis, Kumquats, Kiwi oder auch Granatapfelkerne
- 4-6 Minz- oder Basilikumblätter

Zubereitung:

- Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- **Für den Haferstreusel-Teig** 150 g Butter mit Zucker, ½ TL Fleur de Sel und Zimt schaumig schlagen.
- Das Ei zugeben, dann das Mehl kurz unterkneten und zum Schluss die Haferflocken unterrühren.
- Den Teig auf dem Blech verteilen und in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Teig nach ca. 10 Minuten mischen, damit grobe Streusel entstehen. Falls sie zu dunkel werden, die Temperatur herunterdrehen. Fertig gebackene Streusel aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- **Abgekühlte Haferstreusel** in einen Gefrierbeutel geben und fein zerbröseln, z. B. mit Hilfe eines Glases oder mit einem Nudelholz.
- 70 g Butter in einem Topf schmelzen, Haferstreusel und 2 Prisen Fleur de Sel hinzufügen. Alles gut mischen, bis die Streusel gut mit der Butter benetzt sind, denn sie dient quasi als „Klebstoff“.
- Ein Stück Backpapier in eine Springform „einklemmen“, sodass es den Boden straff bedeckt. Haferstreusel in die Form geben, gleichmäßig verteilen und sehr gut festdrücken.
- **Für die Schokoladenmasse** die weiße Schokolade in grobe Stücke zerteilen, in eine hitzebeständige Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Wichtig: Das kochende Wasser im Topf sollte die Schüssel nicht berühren, sie hängt darüber – also im Wasserdampf. Die Schokolade soll nicht kochen, sondern nur schmelzen.
- Frischkäse und Schmand aufschlagen und mit Vanille, Orangenabrieb und Salz abschmecken.

- Eier nach und nach unterziehen und anschließend die leicht abgekühlte, flüssige Schokolade.
- Die Masse auf den vorbereiteten Boden geben und im Ofen bei 180 °C Umluft ca. 1 Stunde backen. Die Oberfläche des Kuchens soll leicht braun werden, aber falls zu dunkel! Ggf. die Temperatur auf 170 °C reduzieren.
- **Gartest:** Wenn nach Ablauf der Backzeit am Kuchen „gerüttelt“ wird, sollte die Masse in der Mitte noch etwas „wackeln“. Dann den Backofen ausschalten und den Kuchen 1 Stunde im Backofen ruhen lassen. Dabei die Backofentür einen Spalt weit auflassen, dafür z. B. einen Kochlöffel oder ein Handtuch zwischen Tür und Ofen klemmen.
- Den Kuchen vor dem Dekorieren min. weitere 3 Stunden abkühlen lassen, am besten über Nacht im Kühlschrank.

- **Für die Fruchtkonfitüre** die Mangos schälen und das Fruchtfleisch rund um den Kern abschneiden. In einem kleinen Topf pürieren.
- Gelierzucker und Zitronensaft hinzufügen.
- Püree bei mittlerer Hitze aufkochen, dann auf kleiner Flamme ca. 5 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. (vgl. Herstellerangaben auf der Zuckerpackung)
- Nach Belieben mit Limettenabrieb, Zitronen- und Limettensaft und frisch geriebenem Ingwer abschmecken.
- Mit einer Gelierprobe die Konsistenz testen. Dafür etwas Mangokonfitüre mit einem kalten Löffel aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Wenn sie geliert, also fest ist und nicht zerläuft, dann die Masse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Falls die Konfitüre auf dem Löffel noch etwas zu flüssig ist, etwas weiter kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

- **Zum Schluss** die kalte Mangokonfitüre gleichmäßig auf den abgekühlten Kuchen streichen und diesen nach Belieben mit exotischen Früchten und Kräuterblättchen verzieren.

Weitere Tipps von Theresa:

- Der Kuchen schmeckt am allerbesten, wenn er einen Tag durchgezogen ist.
- Im Kühlschrank ist er gut abgedeckt 3 bis 4 Tage haltbar.
- Lässt man das Topping weg, dann kann man ihn auch gut einfrieren.
- Aus dem Teig kann man auch leckere Haferflocken-Plätzchen backen.
- Den Kuchen kann man, wenn die Zeit knapp ist, auch mit gekauften Plätzchen (z.B. Haferflocken-, oder Butterplätzchen) und fertiger Konfitüre zubereiten. Die Geschmacksrichtung kann man variieren.
- Mehr Konfitüre kochen und noch heiß in sterile Gläser füllen und mit einem Schraubdeckel verschließen. Schmeckt super auf Brot oder zu würzigem Käse.

Möhrenkuchen mit Frischkäsetopping

So muss ein Carrotcake sein! Der Boden würzig, leicht feucht und kompakt und das Topping fluffig und ganz wunderbar süß. Wer keine Möhren möchte, kann einfach Kürbis verwenden und auch bei den Gewürzen ist dieses Rezept recht flexibel. Es darf individuell abgeschmeckt werden in Sachen Zimt & Co.



Zutaten für eine Springform (26 cm Durchmesser):

Für den Kuchenteig:

- 125 g Haselnusskerne
- 125 g Walnusskerne
- 600 g Möhren
- 300 g neutrales Pflanzenöl, z.B. Rapsöl und mehr zum Einfetten der Form
- 250 g weißer Zucker
- 125 g brauner Zucker
- 5 Eier
- 1 EL Bio-Orangenabrieb
- 2 TL Zimt, gemahlen
- 1 Prise Muskatnuss
- 475 g Mehl
- 25 g Backpulver
- 3 Prisen Salz

Für das Frischkäsetopping:

- 80 g Puderzucker
- 120 g weiche Butter
- ½ TL Vanillemark
- 2 Prisen Salz
- 370 g Frischkäse (Raumtemperatur)

Für die eingelegten Möhrenstreifen:

- 1 große Möhre
- 50 g Zucker
- 150 g Wasser
- ¼ TL Zimt, gemahlen
- 1 Sternanis
- 1 Nelke

Für die Garnitur:

- 2 EL frische Gartenkresse

Zubereitung:

- **Für den Kuchenteig** die Nusskerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rundherum anrösten, bis sie aromatisch duften. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken. Derweil die Backform mit etwas Öl einfetten und mit Mehl bestäuben.
 - Möhren schälen und grob raspeln.
 - Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
 - Öl, Zucker, Eier, Orangenabrieb und Gewürze schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und zu der Ölmischung geben und alles ca. 1 Minute mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren.
 - Möhren mit dem Teigspatel unterheben, danach folgen die gehackten Nüsse.
 - Den Teig in die Backform geben, glattstreichen und 50 bis 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen: Mit einem Zahnstocher hineinstecken – bleibt kein Teig hängen, dann ist der Kuchen fertig! Ansonsten noch etwas im Ofen lassen. Den fertig gebackenen Kuchen gut auskühlen lassen, bevor er weiterverarbeitet wird.
 - **Für das Topping** den Puderzucker und Butter am besten mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, bis die Masse hell wird.
 - Vanillemark und Salz hinzufügen.
 - Frischkäse Löffel für Löffel bei niedriger Stufe unter die Buttercreme ziehen. Nicht zu lange rühren, sonst gerinnt das Ganze.
-
- **Für die eingelegten Möhrenstreifen** das Wasser mit Zucker und den Gewürzen aufkochen.

-
- Währenddessen die Möhre schälen, mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden und in dem Gewürzwasser in wenigen Minuten garen.
 - Auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Dann in die gewünschte Form schneiden, ausstechen oder drehen, rollen.
 - **Zum Schluss** den abgekühlten Kuchen waagrecht halbieren. Nun den Boden als Oberseite verwenden, denn er ist richtig schön glatt! Das bedeutet: Die obere Hälfte auf eine Kuchenplatte legen mit der Schnittfläche nach oben. Diese nun mit der Hälfte der Creme bestreichen – z.B. mit einer Palette oder einem Tortenheber.
 - Dann mit der anderen Kuchenhälfte zuklappen – Schnittfläche auf Schnittfläche.
 - Die restliche Creme gleichmäßig obenauf verstreichen.
 - Nach Belieben mit den Möhrenstreifen und der Gartenkresse garnieren.