Rezept

Hugo-Cheesecake mit Himbeeren

Ein Rezept von Hugo-Cheesecake mit Himbeeren, am 27.04.2024

Zutaten

200 g	Weizen- oder Dinkelmehl (Type 405 bzw. 630)
1 TL	Backpulver
270 g	Zucker
	Salz
250 g	Sahnequark
250 ml	Prosecco
3 EL	Zitronensaft
2 Stängel	Minze
	Mehl für die Arbeitsfläche
100 g	kalte Butter
3	Eier (M)
600 g	Frischkäse
5 EL	Speisestärke
250 ml	Holunderblütensirup
300 g	TK-Himbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. die Butter klein schneiden und mit 50 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz und 1 EL Wasser dazugeben. Alles mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

2. Den Backofen auf 140° vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 38 cm Ø ausrollen. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform geben, dabei einen ca. 5 cm hohen Teigrand formen. Boden und Rand mit einer Gabel gleichmäßig einstechen.

3. Für die Käsemasse Frischkäse und Sahnequark mit 3 EL Speisestärke, 150 g Zucker, 150 ml Prosecco, 100 ml Holundersirup, restlichen Eiern und 2 EL Zitronensaft glatt rühren. Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) 1 Std. 30 Min. backen, bis die Masse gestockt, aber ungebräunt ist. Im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen 30 Min. abkühlen lassen, herausnehmen und ca. 90 Min. kühl stellen.

4. Die Himbeeren in einen kleinen Topf geben. Restlichen Prosecco und Holundersirup, 20 g Zucker, restlichen Zitronensaft sowie übrige Speisestärke dazugeben und gut unterrühren. Einmal aufkochen, dann so lange einkochen, bis das Mus andickt.

5. Für den Minzzucker Minzeblätter waschen und gründlich trocken tupfen. Im Blitzhacker mit den restlichen 50 g Zucker fein mahlen. In ein Schälchen umfüllen. Den gekühlten Kuchen in 16 Stücke schneiden, mit Himbeermus und Minzzucker servieren. Dazu passt perfekt ein Glas Prosecco.