Rezept

Kartoffel-Cheesecake mit Preiselbeeren

Ein Rezept von Kartoffel-Cheesecake mit Preiselbeeren, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	Zartbitterschokolade
100 g	Haferflockenkekse
	Salz
750 g	Magerquark
50 g	gemahlene, gehäutete Mandeln
1 EL	Vanillezucker
4 EL	brauner Rum (ersatzweise Orangensaft)
2 EL	Agavendicksaft
50 g	Butter
400 g	mehligkochende Kartoffeln
1	Bio-Zitrone
200 g	Doppelrahm-Frischkäse
100 g	(Roh-)Rohrzucker
4 M	Eier
400 g	Preiselbeerkompott
1 EL	pflanzliches Bindemittel (z. B. Biobin)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Die Schokolade hacken, mit der Butter in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz so lange darüberrollen, bis feine Brösel entstanden sind. Die Brösel mit der Schokolade vermischen und die Masse auf dem Formboden flach drücken. Für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Inzwischen für den Belag die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. In Salzwasser in ca. 15 Min. weich kochen, dann abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen.

3. Backofen auf 180° vorheizen. Quark, Frischkäse, Zitronenschale und -saft, Mandeln, Rohr- und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Die Eier nacheinander je 30 Sek. unterrühren, dann Kartoffeln und Rum unterrühren. Die Masse auf den Bröselboden streichen.

4. Den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 160°) 45-50 Min. backen. Dann herausnehmen und den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter ca. 12 Std. (am besten über Nacht) auskühlen lassen.

5. Das Preiselbeerkompott mit dem Agavendicksaft in einem Topf verrühren, einmal aufkochen lassen, Bindemittel unterrühren. Das Kompott kurz kochen lassen, bis es gebunden ist, dann lauwarm abkühlen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen, das Kompott auf dem Kuchen verteilen und in 30 Min. fest werden lassen.