

Rezept

Chai-Cheesecake mit Kurkuma-Honig-Frosting

Ein Rezept von Chai-Cheesecake mit Kurkuma-Honig-Frosting, am 06.05.2024

Zutaten

Für den Boden:

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 170 g Weizenmehl | 50 g Zucker |
| 1 Ei | 1 Prise Salz |
| 75 g Butter | 1 Msp. Zimtpulver |
| 1 Msp. gemahlener Kardamom | |

Für die Käsemasse:

- | | |
|---|---------------------------------|
| 600 g Frischkäse (Doppelrahmstufe) | 250 g Mascarpone |
| 100 g Zucker | 3 Eier |
| 1 Vanilleschote | 1 EL Speisestärke |
| 3 TL gemahlener Ingwer | 3 TL gemahlener Kardamom |
| 1 TL Zimt | 1/2 TL gemahlene Nelken |
| 1/4 TL gemahlener Pfeffer | 1 Prise Salz |

Für das Frosting:

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| 400 g Crème fraîche | 2 EL gemahlene Kurkuma |
| 30 g Honig | |

Außerdem:

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 Springform (24 cm Ø) | Butter für die Form |
| Mehl für die Arbeitsfläche | 500 g Hülsenfrüchte (z. B. Linsen oder Kichererbsen)
zum Vorbacken des Teigs |
| gemahlene Kurkuma | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kuchen (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 560 kcal, 45 g F, 8 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Boden in der angegebenen Reihenfolge in eine Schüssel geben und rasch zu einem Teig verarbeiten. Teig 30 Min. kühl stellen.

2. Springform ausfetten. Backofen auf 180° vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in die Form legen. Dabei etwa 3-4 cm Rand formen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte daraufgeben. Dann im Backofen auf der mittleren Schiene 15 Min. blind vorbacken. Aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und Form kühl stellen. Backofentemperatur auf 160° reduzieren.

3. Frischkäse und Mascarpone mischen und cremig rühren, Zucker unterrühren. Eier nach und nach dazugeben und gut verrühren. Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen und Mark herauskratzen, Speisestärke, Vanillemark und restliche Gewürze mischen und unter die Masse rühren. Käsekuchenmasse auf dem Kuchenboden verteilen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 45 Min. backen. Backofen ausschalten und den Cheesecake bei leicht geöffneter Tür (Kochlöffel zwischen Tür und Ofen stecken) 60 Min. abkühlen lassen.

4. Für das Topping Crème fraîche, Kurkuma und Honig glatt rühren. Auf dem Käsekuchen verteilen und in ca. 12 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen und mit Kurkuma bestreuen.