

Rezept

New-York-Winter-Cheesecake mit Cranberrykompott und Karamell-Popcorn

Ein Rezept von New-York-Winter-Cheesecake mit Cranberrykompott und Karamell-Popcorn, am 28.04.2024

Zutaten

Für den Winter-Cheesecake

40 g	feine Haferflocken	120 g	Hafermehl
50 g	Zucker	60 g	vegane Margarine
½	Bio-Zitrone	300 g	pflanzlicher Frischkäse
100 g	pflanzliche Mascarpone	120 g	Puderzucker
1 Msp.	Vanillepulver	100 ml	aufschlagbare pflanzliche Sahne
50 g	vegane weiße Schokolade	150 g	vegane Crème fraîche
1 1/2 TL	Zimtpulver		

Für das Cranberrykompott

100 g	Cranberries (frisch oder TK)	300 ml	Cranberrysaft
6 TL	Kokosblütenzucker	50 g	getrocknete Cranberries

Für das Karamell-Popcorn

3 TL	neutrales Öl	25 g	Popcorn-Mais
3 EL	Zucker		

Außerdem

getrocknete Rosenblüten (optional)

Rezeptinfos

Portionsgröße 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal, 35 g F, 6 g EW, 60 g KH

Zubereitung

Winter-Cheesecake, Schritt 1

1. Haferflocken, Hafermehl, Zucker und Margarine zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Pflanzlichen Frischkäse, Mascarpone, Zitronenschale, 50 g Puderzucker und Vanillepulver in einer hohen Schüssel mit dem Stabmixer glatt pürieren. In einer zweiten Schüssel die Sahne aufschlagen und 40 g Puderzucker unterrühren. Die Sahne unter die Frischkäsemischung heben und die Masse kühl stellen.
-

3. Die weiße Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Vom Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Crème fraîche mit dem restlichen Puderzucker (30 g) und Zimt verrühren. Die flüssige Schokolade unterziehen und die Masse kühl stellen.
-

4. Die Springform mit Backpapier auskleiden. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Mürbeteig in der Form gleichmäßig zu einem Boden andrücken (ohne Rand). Den Boden im Ofen (Mitte) 15-20 Min goldbraun backen. In der Form abkühlen lassen.
-

Cranberrykompott

5. Inzwischen die frischen oder angetauten Cranberrys halbieren und mit den weiteren Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
-

Winter-Cheesecake, Schritt 2

6. Die Frischkäsecreme gleichmäßig auf dem Mürbeteigboden verteilen. Darauf die Crème-fraîche-Creme geben und glatt streichen.
-

7. Den Cheesecake abgedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Std., besser noch über Nacht, ruhen lassen.
-

Karamell-Popcorn

8. Kurz vor dem Servieren das Öl in einem hohen Topf erhitzen - Vorsicht, es darf nicht zu heiß werden. Den Popcornmais hineingeben und zugedeckt in wenigen Minuten aufpuffen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.
-

9. Den Zucker in einer Pfanne ohne Rühren goldbraun karamellisieren lassen und sofort über das Popcorn im Topf gießen. Den Deckel auflegen und den Topf schütteln, damit sich der Karamell gut verteilt.
-

Den Cheesecake

10. Den Cheesecake in Stücke schneiden und auf Teller geben. Das Cranberrykompott löffelweise darum herum verteilen und alles mit dem Popcorn bestreuen. Optional mit getrockneten Rosenblüten dekorieren.