

Herzhafter Quitten-Cheesecake

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich



bis zu 130 Min.

**Zutaten:****Quittenmus:**

800 g Quitten
100 ml Granatapfelsaft
50 g Zucker
1 Stk. Sternanis
2 Stk. Kardamomkapseln
1 EL Zitronensaft
1 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

Teig:

200 g Mehl
½ TL Dr. Oetker Backpulver
150 g Butter oder Margarine, weich
1 Ei
½ TL Salz

Guss:

100 g Schafkäse z. B. Manchego
300 g Ziegenfrischkäse
3 Eier
150 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer

Ausserdem:

etwa 12 Stk. Baumnusshälften
2 EL Granatapfelkerne

1 Quittenmus:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten vierteln, schälen, entkernen und würfeln. Quittenstücke mit Granatapfelsaft, Zucker, Sternanis und Kardamom in einem Topf zum Kochen bringen und mit Deckel etwa 30 Min. weich dünsten. Gewürze entfernen und Früchte pürieren. Zitronensaft und Epifin verrühren, in die heisse Fruchtmasse geben, einmal aufkochen und dann in einer Schüssel erkalten lassen.

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

3 Springformboden (28 x 18 cm) fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

4 Guss:

Käse reiben. Die Hälfte beiseitestellen. Frischkäse mit Eiern, Crème fraîche und geriebenem Käse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 Knapp 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 14 Minuten

Die Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

- 6 Übrigen Teig zu einer Rolle formen, an den Rand der Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Das Quittenmus auf dem Boden verteilen und den Guss darüber giessen. Mit einer Gabel etwas marmorieren, mit übrigem Käse bestreuen und mit den Walnushälften belegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 50 Minuten

Springformrand lösen und entfernen. Granatapfelkerne aufstreuen und den Cheesecake am besten heiss oder warm servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie können den Cheesecake auch in einer runden Springform Ø 26 cm oder einem Kuchenblech Ø 30 cm (die Backzeit beträgt hier etwa nur 40 Min.) backen.
- Sie können auch anderen geriebenen Käse, z. B. Bergkäse oder Emmentaler und Doppelrahm-Frischkäse verwenden.
- Sehr lecker schmeckt ein Blattsalat, z.B. Feldsalat oder Endivie zum Cheesecake.