Erdbeer-Kokos-Käsekuchen

Dieses Rezept bietet eine fruchtige Käsekuchen-Variante, die es geschmacklich mit jedem anderen Käsekuchen aufnehmen kann. Dieser Erdbeer-Kokos-Käsekuchen verwöhnt den Gaumen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 7,3 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für die Kruste

5 EL	Butter
1 EL	Butter (für die Form)
200 g	Kekse (Krümel)
120 g	Kokosraspeln
50 g	Feinkristallzucker

Für die Füllung

250 g	Frischkäse
250 g	Feinkristallzucker
50 g	Butter
3 EL	Maisstärke
4 Stk.	Eier
1 Dose	Kokoscreme
50 ml	Rum
1.5 TL	Kokosöl

Für den Belag

50 g	Erdbeermarmelade

2 EL	Wasser
Nach Belieben	Erdbeeren
Nach Belieben	Kokosflocken

Zubereitung

1. Für den **Erdbeer-Kokos-Käsekuchen** den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine Springform (24 cm) mit Butter einfetten. Die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und fein zerkrümeln. Mit der restlichen Butter, dem Zucker und den Kokosraspeln vermengen.

2. Die Kokosmasse als Boden in die Springform geben und leicht andrücken. Im Ofen ca. 10 Minuten backen lassen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen. Die Ofentemperatur auf 150°C reduzieren.

3. Frischkäse mit Zucker, Butter und Maisstärke cremig rühren, nach und nach die Eier unterrühren. Dann Kokoscreme, Rum und Kokosöl dazugeben und alles gründlich verrühren. Die Masse auf dem Kuchenteig verteilen und glatt streichen.

4. Die Kokosmasse mit Frischhaltefolie abdecken und mit einem ofenfesten Teller oder einer Pfanne beschweren. Ca. 1 Stunde im Ofen backen. Pfanne/Teller und Folie entfernen und weitere 40 Minuten backen lassen.

5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und für 2 Stunden in der Form in einen großen Topf mit kaltem Wasser stellen. Aus dem Wasser heben und dann aus der Form lösen. Den Kuchen rundherum mit Kokosraspeln bestreuen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

6. Die Erdbeeren putzen, waschen und je nach Größe vierteln oder in Scheiben schneiden. Die Erdbeermarmelade mit etwas Wasser erwärmen und zusammen mit den Erdbeeren über dem Kuchen verteilen. Abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Wenn auch Kinder den Erdbeer-Kokos-Käsekuchen essen, einfach den Kokos-Rum durch Kokosmilch ersetzen.