

# Käsekuchen mit Passionsfrucht

Ein besonderes Rezept für besondere Anlässe: Käsekuchen mit Passionsfrucht, die für eine erfrischende, süßsaure Nuance sorgt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 12,0 h

**Gesamtzeit:** 12,8 h



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Backform</a> (Springform 18 cm)
--

### Für den Boden

120 g Kokoszwieback
---------------------

70 g <a href="#">Butter</a> (zimbertemperatur)
--

### Für die Creme

320 g Weiße Schokolade
------------------------

150 g Fettarmer Frischkäse
----------------------------

150 g Creme Fresh
-------------------

150 g <a href="#">Mascarpone</a>
----------------------------------

70 g Staubzucker
------------------

1 Stk. Vanilleschote
----------------------

### Für die Fruchtsauce

8 Stk. Passionsfrüchte
------------------------

100 ml Maracujasaft
---------------------

1 TL Speisestärke
-------------------

## Zubereitung

1. Den **Käsekuchen mit Passionsfrucht** schon am Vorabend vorbereiten: Zuerst den

Zwieback mit der weichen Butter entweder in der Küchenmaschine fein zerkrümeln oder in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz mehrmals darüber rollen. Die Zwieback-Butter-Masse auf dem Boden einer kleinen Springform mit 18 Zentimetern Durchmesser verteilen und andrücken.

2. Ein Wasserbad ansetzen. Die weiße Schokolade grob zerkleinern, in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad langsam zum Schmelzen bringen. Vom Wasserbad nehmen und kurz abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Frischkäse, Mascarpone, Crème fraîche, Vanillemark und Staubzucker in eine Schüssel füllen.
3. Die leicht abgekühlte, geschmolzene Schokolade zufügen und alles mit dem Rührgerät glatt verquirlen. Die Masse in die Springform füllen und glattstreichen. Für eine Nacht in den Kühlschrank stellen.
4. Am Folgetag die Passionsfrüchte jeweils halbieren und das Fruchtfleisch, den Saft und die Kerne in einen Topf füllen. Den Maracujasaft zufügen und alles zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser in einer Tasse glattrühren, in die kochende Masse rühren, dann den Topf vom Feuer nehmen und die Masse abkühlen lassen.
5. Einen Teil des Fruchtgelees auf dem gekühlten Käsekuchen verstreichen, den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und mit dem restlichen Fruchtgelee servieren.

## Tipp

Man kann den Käsekuchen statt mit Passionsfrucht auch mit Maracujas zubereiten.