

Mandel-Kirsch-Käsekuchen

Mit diesem Rezept überzeugt man den anspruchsvollsten Gast! Der fein-cremige Mandel-Kirsch-Käsekuchen ist auf diesem Bild wunderschön mit ganzen Kirschen und Minze dekoriert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 10,7 h



Zutaten

Für die Kruste

120 g	Mandel-Biskotten
2 EL	Butter (geschmolzene)

Für die Füllung

2 EL	Butter
400 g	Kirschen
2 EL	Zitronensaft
300 g	Kristallzucker
2 EL	Mandelextrakt
230 g	Frischkäse
2 EL	Speisestärke
3 Stk.	Eier
200 ml	Sauerrahm
1 TL	Vanilleextrakt
1 TL	Mandelextrakt
0.5 TL	Salz

Für den Belag

250 ml	Sauerrahm
--------	-----------

50 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Mandelextrakt
50 g Mandeln (geröstete)

Zubereitung

1. Für den leckeren Mandel-Kirsch-Käsekuchen zuerst eine runde Springform (Durchmesser 20,5 Zentimeter) sorgfältig mit Butter einfetten. Die Mandel-Biskotten (oder Kekse) in den Mixer geben und fein zermahlen. Das Pulver in eine Schüssel füllen.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen, anschließend in die Schüssel gießen und mit den gemahlene Biskotten gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. Diese gleichmäßig auf den Boden der Springform aufstreichen. Die Springform gut mit Alufolie einwickeln und zur Seite stellen.
3. Nun die Füllung zubereiten: Die Butter in einem Topf zerlassen. 1 Esslöffel Zitronensaft und die Kirschen einrühren. Einmal aufkochen lassen. Eine viertel Tasse Zucker einrühren, etwa 5 Minuten köcheln lassen, dabei stetig rühren. Mandelextrakt oder Amaretto unterrühren. Noch einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Ofen auf 150 Grad vorheizen. Den Frischkäse in eine Backschüssel geben. Den restlichen Zucker zufügen und die Zutaten mit dem Rührgerät glattrühren. Speisestärke und Eier gründlich unterrühren, bis die Masse gleichmäßig ist. Schließlich Sauerrahm, restlichen Zitronensaft, Mandelextrakt, Vanilleextrakt und das Salz mit einrühren.
5. Die Springform oben von der Alufolie befreien, am Außenrand bleibt sie dran. Die Füllung gleichmäßig eingießen und verstreichen. Die Springform in einen großen Bräter stellen. Diesen etwa 3 Zentimeter hoch mit heißem Wasser befüllen. Für eine Stunde im Ofen backen lassen. Danach den Ofen ausschalten und den Kuchen eine weitere Stunde darin belassen. Die Tür dabei nicht öffnen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Unterdessen den Guss zubereiten: Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Sauerrahm, Vanilleextrakt, Mandelextrakt und Zucker in eine Schüssel geben und gut verrühren. Gleichmäßig über den etwas abgekühlten Kuchen verstreichen. Zuletzt die gerösteten Mandeln aufstreuen. Den Kuchen für etwa 8 Minuten noch einmal bei 150 Grad in den Ofen schieben (ohne Wasserbad), bis er eine schöne goldbraune Farbe bekommt. Vor dem Servieren mindestens 8 Stunden lang im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Den Mandel-Kirsch-Käsekuchen mit frisch geschlagenem Schlagobers servieren, mit frischen oder eingelegten Kirschen dekorieren.