Marillen Cheesecake

Lust auf feinen Marillen Cheesecake? Mit diesem Rezept wird er besonders lecker, da der Belag neben Topfen auch aus Joghurt besteht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

1 Stk.	Mürbteig
1 EL	Semmelbrösel
2 Stk.	Eier
30 g	Vanillezucker
1 EL	Staubzucker
210 g	Joghurt (fettarm)
210 g	Magertopfen
0.5 Stk.	Zitronen (abgeriebene Schale)
1.5 EL	Speisestärke
1 Prise	Salz
500 g	Marillen
1 TL	Butter (für die Form und geschmolzen)

Zubereitung

1. Am Beginn für den **Marillen Cheesecake** eine Springform mit ca. 26 cm Durchmesser mit zerlassener Butter ausstreichen. Danach den Mürbteig vorbereiten. Dazu müssen die Zutaten so schnell wie möglich zum Teig verarbeitet werden. Hierzu das Ei, Zucker, Backpulver und Salz auf das Mehl geben und alles sehr schnell zu einem festen Teig kneten. Danach den Mürbteig mit einem Plastikbeutel verschließen und im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen.

2. Danach den Mürbteig dünn ausrollen und in die Form legen, dabei einen 2 cm hohen Rand überstehen lassen, Semmelbrösel auf den Kuchenboden streuen. Anschließend die Eier trennen, danach das Eigelb, Naturvanillezucker und Puderzucker miteinander mit dem

Schneebesen schaumig rühren.

3. Danach Joghurt, Topfen und Zitronenschale untermischen. Hinterher das Eiweiß mit wenig Salz zu festem Schnee schlagen und unter die Topfenmasse geben. Die Hälfte der Topfenmasse in der Form verteilen, danach die Marillenspalten rauflegen und die übrige Topfenmasse darauf streichen.

4. Den Cheesecake mit Marillen im vorgeheizten Rohr 45-50 Minute bei 180°C Ober-und Unterhitze backen und am Kuchengitter kalt werden lassen.

Tipp

Den Marillen Cheesecake serviert man sehr gerne auch mit einem Tupfen Schlagobers.