Wassermelonen-Käsekuchen

Käsekuchen mal anders. Der Wassermelonen-Käsekuchen ist fruchtig, frisch und lecker. Nicht nur Kinder sind begeistert und wollen fortan nur noch eine Art von Käsekuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 15,0 h

Gesamtzeit: 15,5 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

für den Kuchen

250 g	Frischkäse
125 g	Zucker
125 ml	Schlagobers
200 g	Vollkornkekse
25 g	brauner Zucker
30 g	Butter
2 EL	Wassermelonensirup
	Lebensmittelfarbe (rote)

für den Belag

250 g	Wassermelonen
2 TL	Zitronensaft
2 TL	Wassermelonensirup
1 TL	Zucker

Zubereitung

1. Für den leckeren **Wassermelonen-Käsekuchen** als Erstes die Wassermelone in vier Teile schneiden. Aus einem Viertel das Fruchtfleisch herausschneiden und dieses in kleine

Würfelchen schneiden. Diese in eine kleine Schüssel geben und zur Seite stellen.

2. Nun in einer großen Schüssel den Frischkäse mit dem Zucker vermischen und beides circa 3 Minuten miteinander verrühren, bis eine schaumige Konsistenz entsteht. Danach ein wenig Lebensmittelfarbe und den Sirup zugeben und ebenfalls gut verrühren.

3. In einer weiteren Schüssel den Schlagobers steif schlagen und im Anschluss unter die Frischkäse Mischung rühren und in den Kühlschrank stellen.

4. Die Butter schmelzen, diese dazu in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze erwärmen.

5. Während die Butter schmilzt die Kekse in einen Frischhaltebeutel geben und mithilfe des Nudelholzes diese zu kleinen Bröseln verarbeiten. Diese dann in eine weitere Schüssel schütten und mit dem braunen Zucker vermischen. Darüber die geschmolzene Butter kippen und alles kräftig miteinander verrühren.

6. Um den Kuchen die richtige Form zu geben, nun eine Tortenpappe auf einen Teller legen und einen Tortenring draufstellen. Die Keksmasse nun auf dem Boden gleichmäßig verteilen und andrücken.

7. Die kalte Frischkäse Masse einfüllen und ebenfalls gleichmäßig verteilen. Dies jetzt ins Gefrierfachstellen und dort mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Anschließend noch mal 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Gerne auch über Nacht.

8. Das Fruchtfleisch, was am Tage zuvor geschnitten wurde, ist jetzt ein wenig trocken und nicht mehr ganz so saftig. Daher die Fruchtstücke mit Sirup, Saft und Zucker vermengen und dafür sorgen, dass alles gut miteinander vermischt ist. Dies dann auf die Frischkäsemasse geben, die mittlerweile fest ist. Den Kuchen nun abermals für 30 Minuten kalt stellen, bevor man den Tortenring entfernt.

9. Danach sofort servieren.

Tipp

Der Wassermelonen-Käsekuchen muss am gleichen Tag gegessen werden, wie die oberste Schicht aufgetragen wird. Leider hat die Melone die Angewohnheit matschig zu werden, was dann nicht mehr wirklich gut schmeckt. Es ist wichtig die Größe des Kuchens den Familienmitgliedern anzupassen und diese evtl. kleiner oder größer gestalten!