

Hier und heute



Zwetschkuchen mit Cheesecake-Füllung

Konditormeisterin Theresa Knipschild macht einen Zwetschkuchen mit einer cremigen Cheesecake-Füllung. Einfach zu backen und ein Highlight für jeden Obstkuchen-Fan.

Rezept

Zwetschkuchen mit Cheesecake-Füllung

von Konditormeisterin Theresa Knipschild, für eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten Streusel

- 230 g Butter, geschmolzen und etwas Butter für die Form
- 350 g Mehl und etwas Mehl für die Form
- 150 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 4 Prisen Salz
- 80 g Haferflocken, grob

Zutaten Füllung

- 600 g Frischkäse, Raumtemperatur
- 200 g Saure Sahne, Raumtemperatur
- 3 Eier, Raumtemperatur
- 150 g Zucker
- 2 EL Speisestärke
- 1 TL Vanillepaste
- 3 Prisen Salz
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 400 g Zwetschgen

Zubereitung

Eine runde Springform vorbereiten: Dafür ein Backpapier auf den Boden spannen. Die Ränder der Form einfetten und mehlieren.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Haferflocken, Zimt und Salz in einer großen Schüssel mischen. Die geschmolzene Butter zugeben und mit den Händen oder einem Löffel zu Streuseln kneten. 2/3 der Streusel in die vorbereitete Springform mit einem Glas oder einen Löffel zu einem Boden festdrücken. 10 Minuten kaltstellen. Backofen auf 180 °C Grad Umluft vorheizen. Die restlichen Streusel in den Kühlschrank stellen.

Den Boden nun für circa 15 Minuten backen, bis er goldgelb ist. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Zwetschgen halbieren, Kerne entfernen und die Hälften dritteln.

Alle Zutaten (außer Zwetschgen) für die Füllung glatt verrühren. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben. Zwetschgen auf die Cheesecake-Masse geben und etwas glatt streichen. Die restlichen Streusel auf den Früchten verteilen. Bei 180 °C Umluft 40-45 Minuten im Backofen backen. Circa eine Stunde abkühlen lassen, bevor mit einem Messer die Ränder des Kuchens gelöst werden. Vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen. Dafür den Kuchen am besten 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Masse wieder fest wird und die Konsistenz schön cremig wird.