

## Mango-Cheesecake

Kennt Ihr den Unterschied zwischen Käsekuchen und Cheesecake? Käsekuchen wird in der Regel mit Quark gemacht. Cheesecake mit Frischkäse. Wir hatten diesmal Lust auf die Frischkäse-Variante. Und weil wir so gerne herumprobieren, haben wir dem typischen „New York Cheesecake“ diesmal ein sommerliches Gewand verpasst – mit Mango und Limettensaft.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

---

### Zutaten

---

#### für den Boden:

200 g Haferkekse

60 g Butter

#### für die Creme:

800 g Doppelrahmfrischkäse

200 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker oder 1 TL Vanillepaste

200 g Crème fraîche

2 EL Mehl

4 Eier

300 g TK-Mango aufgetaut (frische Mango geht natürlich auch)

Saft von ½ Limette oder Zitrone

### Zubereitung

---

1. Der Teigboden ist ganz fix gemacht. Zuerst gebt ihr 60 g Butter in einen Topf und lasst sie ganz langsam schmelzen. In der Zwischenzeit gebt ihr 200 g Haferkekse in einen Gefrierbeutel und rollt mit einem Nudelholz über die Kekse, so dass sie zerbröseln. Die Keks-Brösel gebt ihr dann in den Topf mit der geschmolzenen Butter und verrührt alles gut miteinander.
2. Legt eine Springform (26-cm-Durchmesser) mit Backpapier aus, verteilt die Butter-Keks-Mischung auf dem Boden und drückt sie mit einem Löffel fest an. Dann stellt ihr die Springform für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank.
3. Als nächstes kümmert ihr euch um die Creme. Gebt 800 g Doppelrahmfrischkäse in eine Schüssel und rührt ihn ca. eine Minute cremig. Dann gebt ihr 200 g Zucker, 1 Pk Vanillezucker oder 1 TL Vanillepaste, 200 g Creme fraîche, 2 EL Mehl und 4 Eier dazu und verrührt alles zu einer homogenen Masse.

4. Zum Schluss püriert ihr die Mangos mit dem Limettensaft zu einem feinen Püree. Ihr könnt jetzt entscheiden, ob ihr das Mango-Püree komplett in die Creme einrühren oder ob ihr einen Mango-Swirl machen wollt. Für Variante 1 rührt ihr das Mango-Püree gleichmäßig unter die Creme und füllt die Creme dann in die Springform. Für Variante 2 verteilt ihr die Creme zuerst auf dem Keksboden und verteilt dann das Mango-Püree kreisförmig auf der Creme. Wenn ihr mögt, könnt ihr mit einem Löffel kreisförmige Bewegungen machen und das Mango-Püree (so wie beim Marmorkuchen) in die Creme einrühren.
5. Dann backt ihr den Cheesecake ca. eine Stunde bei 170 Grad Ober-/Unterhitze. Achtet zwischendurch immer mal wieder darauf, dass der Kuchen nicht zu dunkel wird. Im Zweifelsfall deckt ihr ihn mit Backpapier ab. Nach Ende der Backzeit macht ihr den „Wackeltest“. Wenn ihr leicht mit der Springform wackelt und sich die Creme nur noch wie Wackelpudding bewegt, ist der Cheesecake fertig. Wenn ihr mögt, könnt ihr den Cheesecake jetzt noch mit ein paar hauchdünnen Scheiben Mango verzieren.