

Oreo-Cheesecake mit Pfirsich-Maracuja

Kollege Benni Bauerdick hat sich „etwas mit Oreo-Keksen, Cheesecake und einer gelben Frucht“ gewünscht. Ich habe mich für Pfirsich-Maracuja entschieden.

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

Zutaten

für den Boden:

600 g Oreo-Kekse (die dunklen Kekse)

150 g Butter

für die Creme:

800 g Doppelrahmfrischkäse

200 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker oder 1 TL Vanillepaste

200 g Crème fraiche

2 EL Mehl

4 Eier

für den Fruchtspiegel:

250 ml Pfirsich-Maracuja-Saft

25 g Maisstärke (ihr könnt auch Speisestärke nehmen. Ich finde Maisstärke geschmacksneutraler.)

Kokoschips für die Deko (nach Geschmack)

Zubereitung

1. Der Teigboden ist ganz fix gemacht. Zuerst gebt ihr 150 g Butter in einen Topf und lasst sie ganz langsam schmelzen. In der Zwischenzeit gebt ihr 600 g Oreo-Kekse 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 am Rand und drückt sie 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 fraiche, 2 EL Mehl und 4 Eier dazu und verrührt alles zu einer homogenen Masse.
4. Dann gebt ihr die Creme in die Springform und backt den Cheesecake ca. 70 Minuten bei 170 Grad Ober-/Unterhitze. Als Tipp: Stellt eine ofenfeste Schale mit Wasser unten auf den Backofen-Boden. Das mindert das Risiko, dass der Kuchen bzw die Cheesecake-Füllung reißt. Achtet zwischendurch immer mal wieder darauf, dass der Kuchen nicht zu dunkel wird. Im Zweifelsfall deckt ihr ihn mit Backpapier ab.

5. 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. Lasst den Kuchen trotzdem noch ein paar Minuten bei leicht geöffneter Ofentür im Backofen. Auch das mindert das Risiko, dass die Cheesecake-Füllung Risse bekommt.
6. Lasst den Kuchen danach mindestens eine Stunde auskühlen.
7. In der Zwischenzeit bereitet ihr den Fruchtspiegel vor. Gebt einen Teil des Pfirsich-Maracuja-Safts in eine Schüssel und verrührt den Saft mit der Maisstärke. Damit verhindert ihr, dass sich nachher Klümpchen bilden. Den anderen Teil des Safts kocht ihr in einem Topf auf und rührt dann die Maisstärke-Saft-Mischung mit einem Schneebesen ein. Sobald der Saft andickt, schaltet ihr den Herd wieder aus. Lasst das Ganze jetzt etwas abkühlen. Dann gebt ihr den angedickten Saft vorsichtig auf den Cheesecake.
8. Der Kuchen sollte jetzt für mindestens 2 Stunden (gerne auch über Nacht) in den Kühlschrank.
9. Wenn ihr mögt, könnt ihr noch Kokoschips zur Deko auf dem Oreo-Cheesecake verteilen.