

Sunshine-Cheesecake für Til Schweiger

Filmreifer Käsekuchen für Orangen-Fans

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 110 Min. · Gesamtzeit 140 Min. · 1 Portionen

Zutaten

für den Boden

120 g Butter
250 g Haferkekse
1 Prise Zimt

für die Creme

900 g Frischkäse
200 g saure Sahne
Mark von einer Vanilleschote oder 1 TL Vanilleextrakt
Abrieb von einer Bio-Orange
250 g Zucker
4 Eier
2 EL Milch

für die kandierten Orangen

1 Bio-Orange (je nach Größe eventuell auch zwei)
100 ml Wasser
175 g Zucker

Zubereitung

1. Zuerst kümmern wir uns um den Knusperboden. Gebt die Butter in einen Topf und lasst sie langsam schmelzen. Die Haferkekse könnt ihr ohne große Krümelei zerbröseln, indem ihr sie in einen Gefrierbeutel oder in ein Küchentuch gebt und mit einem Nudelholz darüber rollt.
2. Jetzt mischt ihr die Keksbrösel mit der Butter und dem Zimt. Der Knusperboden muss nur kurz gebacken werden. Dafür legt ihr eine 26-cm-Springform mit Backpapier aus, gebt das Butter-Keks-Gemisch in die Form und drückt es am Boden fest. Mit einem Esslöffel funktioniert das super.
3. Jetzt schiebt ihr das Ganze in den Backofen. Der Knusperboden wird für 10 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze gebacken. Anschließend lasst ihr ihn ein bisschen auskühlen.
4. In der Zwischenzeit kümmert ihr euch um die Creme. Und das ist ganz leicht, denn es werden einfach nur alle Zutaten gut miteinander verrührt und anschließend auf dem Keksboden verteilt.

5. Bevor es jetzt ans Backen geht, noch ein wichtiger Hinweis: Ihr werdet in vielen Cheesecake-Rezepten sehen, dass die Springform mit Alufolie umwickelt und in ein Wasserbad gestellt wird. Der Wasserdampf soll verhindern, dass die Oberfläche des Cheesecakes einreißt. Aus eigener Erfahrung kann ich sagen: Er reißt trotzdem oft genug ein. Und das ist nun wirklich kein Weltuntergang. Erst recht nicht bei unserem Rezept, weil ja nachher die Orangenscheiben als Deko auf den Kuchen kommen. Viel wichtiger wäre mir an dieser Stelle: Spart euch die Alufolie! Die ist aus Nachhaltigkeits-Sicht nicht gerade der Oberknaller. Ihr könnt aber ganz einfach darauf verzichten, indem ihr ein ofenfestes Gefäß (z.B. eine Auflaufform) mit Wasser füllt und unten in den Backofen stellt. Dann schiebt ihr ein Backblech auf die mittlere Schiene und stellt die Springform ohne Alufolie darauf
6. Der Cheesecake wird jetzt eine Stunde lang bei 160 Grad Ober-/Unterhitze gebacken.
7. Wenn der Kuchen fertig ist (er darf in der Mitte gerne noch ein wenig wackeln), lasst ihr ihn noch ein paar Minuten bei leicht geöffneter Ofentür im Backofen stehen. Danach kann er bei Zimmertemperatur auskühlen.
8. Die Deko kommt zum Schluss. Oder am Anfang. Wie ihr wollt. Ihr könnt die Orangen auch gerne als Allererstes vorbereiten. Schneidet die Orange mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben. Dann gebt ihr das Wasser in eine große Pfanne und löst den Zucker darin auf. Legt jetzt die Orangenscheiben nebeneinander in die Pfanne und lasst sie ca. 15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln. Anschließend nehmt ihr die Orangen aus der Pfanne und lasst sie auf einem Stück Küchenpapier etwas abtropfen.
9. Wenn der Cheesecake komplett ausgekühlt ist, stellt ihr ihn am besten für ein paar Stunden in den Kühlschrank. Die Orangenscheiben könnt ihr jetzt oder später wie kleine Sonnen auf dem Cheesecake verteilen. Guten Appetit!