

Kuchen Backen Rezepte

Käsekuchen Mit Ananas

Gattung: Obst, Milchprodukte, Backen, Ananas, Käse, Kuchen, USA

150 g Kokoszwieback	1	Limette
60 g Butter	1	Essl. Mehl
600 g Doppelrahmfrischkäse; - Philadelphia	1	kleine Ananas a 1 kg
150 g Saure Sahne	2	Essl. Rum
120 g Zucker	200 ml	Ananassaft
4 Eier (L)	3	Essl. Vanille-Puddingpulver
	20 g	Kokosraspel

Zwieback in der Küchenmaschine grob zerkleinern. Butter schmelzen und unter die Brösel mischen. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Brösel als Boden darauf verteilen und gut andrücken. Kalt stellen.

Friskäse, saure Sahne und 100 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers glattrühren. Nacheinander die Eier dazugeben. Die Limettenschale fein abreiben, die Limette auspressen. Limettenschale und Mehl unter die Käsemasse heben. Die Masse auf dem Boden in der Springform verteilen. Im heißen Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 160 Grad C 15 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 150 Grad C reduzieren und weitere 35 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen und dann mindestens 2 Stunden kalt stellen.

3. Die Ananas grosszügig schälen, vierteln und den Strunk entfernen. Jedes Viertel längs halbieren und quer in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Restlichen Zucker in einem Topf mit dem Rum und Ananassaft zum Kochen bringen. Ananasscheiben dazugeben und aufkochen. Puddingpulver mit dem Limettensaft glattrühren und das Kompott damit binden. Das Kompott auskühlen lassen und die Hälfte auf dem Käsekuchen verteilen. Den Kuchen mit Kokosraspeln garnieren.

Das restliche Ananaskompott extra zum Kuchen servieren.

Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Kühlzeiten)