

# Hier und heute



## Rhabarber-Honig-Cheesecake

Ein Käsekuchen auf Keksboden, kombiniert mit der besten Frucht im Frühling. Dieser Rhabarber-Honig-Cheese-Cake von Theresa Knipschild wird Sie begeistern.

### Rezept

#### Rhabarber-Honig-Cheesecake

Von Theresa Knipschild, für eine Springform Durchmesser 26 cm

#### Zutaten Boden

- 200 g Haferflocken, kernig oder fein
- 100 g Butter + 50 g Butter
- 60 g Honig
- 40 g brauner Zucker
- 40 g Speisestärke oder Mehl
- 1 Ei
- 3 Prisen Fleur de Sel
- ½ TL Zimt

#### Zubereitung

Für den Boden Butter, Honig, Zucker, Salz und Zimt aufschlagen. Das Ei zugeben. Speisestärke zugeben und kurz verrühren. Danach die Haferflocken zugeben und ebenfalls verrühren, bis sich alle Zutaten vermischt haben. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Masse auf einem mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und ca. 12 Minuten goldbraun backen. Dann abkühlen lassen und mit einem Mörser oder Blender sehr fein mahlen. Diese Krümel in eine Schüssel geben. Die restliche Butter in einem Topf schmelzen, dann mit den Krümeln mischen. Es ist wichtig, dass alles gut vermischt ist, denn die Butter dient als „Klebstoff“.

Den Boden der Springform mit einem Backpapier beklemmen und die Butter-Krümel-Mischung in die Form geben. Die Mischung mit einem Glasrücken oder Löffel gleichmäßig festdrücken. Solange kaltstellen, bis die Füllung fertig ist.

#### Zutaten Füllung

- 250 g Magerquark, Raumtemperatur
- 300 g Frischkäse, Raumtemperatur
- 70 g Honig
- 100 ml flüssige Sahne, Raumtemperatur
- 50 g Zucker
- 3 Eier, Raumtemperatur
- 3 Prisen Salz
- Abrieb einer halben Bio Zitrone

#### Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Die Masse auf den vorbereiteten Boden geben und in den kalten Backofen geben. Den Ofen nun auf 150 °C Ober-/Unterhitze einschalten und den Cheesecake circa 50-60 Minuten backen. Theresa empfiehlt, den Kuchen bis zum Anschneiden kalt zu stellen, damit das Rhabarberragout etwas fest werden kann.

#### Zutaten Rhabarberragout

# Hier und heute

- 250 g Rhabarber
- 50 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 20 g Speisestärke
- 3 EL Zucker
- Mark einer 1 Vanilleschote
- einige Himbeeren oder Erdbeeren zur Dekoration

## Zubereitung

Rhabarber putzen, schälen und kleinschneiden. Zusammen mit den Himbeeren und dem Zucker in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen. Beides ebenfalls in den Topf geben und alles zum Kochen bringen. Vanillestange entfernen und die Masse mit einem Pürierstab pürieren. Durch ein Sieb streichen und zurück in den Topf geben und nochmals aufkochen lassen. Die Speisestärke mit 2 EL Wasser klümpchenfrei verrühren. In die köchelnde Flüssigkeit geben und unter Rühren eine Minute aufkochen lassen. Danach abkühlen lassen und als Topping auf den abgekühlten Käsekuchen streichen.