

Cheesecake mit Lemon Curd (no bake)



Ein Cheesecake-Rezept mit selbstgemachtem Lemon Curd (schwedisches Rezept).

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit:

Zutaten

Für den Boden

180 g kernige Vollkornkekse (z. B. Hobbits)

75 g geschmolzene Butter

.

Für den Lemon Curd

2 Bio-Zitronen

2 Eier

240 g Puderzucker

75 g Butter

.

Für die Füllung

250 g Frischkäse
60 g brauner Zucker
1 TL Vanille-Extrakt
1 TL geriebene Zitronenschale
200 g Schlagsahne

Zubereitung

1. Den Boden einer 24er Springform einfetten.
2. Kekse im Mixer zerkleinern (oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz „zerkloppen“). Anschließend mit der geschmolzenen Butter mischen und in die Form geben. Mit einem Esslöffel verteilen und andrücken. Die Form in den Kühlschrank stellen.
3. Für den Lemon Curd die Zitronen heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. 1 TL für die Füllung zurücklegen!
4. 100 ml Zitronensaft auspressen und mit der abgeriebenen Schale, den Eiern und dem Puderzucker in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur so lange unter Rühren erhitzen lassen, bis die Masse andickt. Achtung! Bei zu hoher Temperatur stocken die Eier! Die Butter darin schmelzen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Creme in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen.
5. Für die Füllung Frischkäse, 1 TL Zitronenschale und Vanille-Extrakt verrühren. Sahne mit Zucker aufschlagen und unter den Frischkäse heben.
6. Etwas Lemon Curd auf dem Keksboden verstreichen und die Füllung darauf verteilen. Die Springform für 1 Std. in den Gefrierschrank stellen, erst dann den Lemon Curd darauf verteilen und wieder ab in den Gefrierschrank (am besten über Nacht).
7. 3-4 Stunden vor dem Servieren zum Auftauen herausnehmen (ggf. in den Kühlschrank stellen).