

swissmilk

Rüebli-Cheesecake

Zutaten für 8 Stück

Springform 26 cm Ø

Backpapier

Butter für die Form

Alufolie

Rüeblikuchen:

3 Eier

80 g Zucker

200 g gemahlene Mandeln

¼ TL Backpulver

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

25 g Sonnenblumenöl

200 g Rüebli, fein gerieben

Cheesecake:

250 g Magerquark

250 g Mascarpone

150 g Zucker

2 Eier

1 Spritzer Zitronensaft

1 TL Maisstärke

200 g Crème fraîche

Marzipanrüebli, nach Belieben

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 160 °C).
2. Formboden mit Backpapier auslegen, Rand mit Butter einfetten.
3. Rüeblikuchen: Eier und Zucker schaumig schlagen, bis eine helle Masse entsteht. Mandeln, Backpulver, Zimt und Salz vorsichtig unterrühren. Öl und Rüebli dazugeben und alles gut miteinander verrühren.
4. Teig in die vorbereitete Form geben, kühl stellen.
5. Cheesecake: Magerquark mit Mascarpone und Zucker ca. 5 Minuten mit einem Mixer aufschlagen. Eier einzeln unterheben. Zitronensaft, Stärke und Crème fraîche kurz unterrühren und Cheesecake-Masse vorsichtig mit einem grossen Löffel über den Rüeblikuchen verteilen, damit sich die beiden Massen nicht vermischen.
6. Rüebli-Cheesecake in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 60 Minuten backen, bis die Masse fest ist, aber noch leicht wackelt. Kuchen ca. nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie bedecken, damit er nicht zu dunkel wird. Kuchen 45 Minuten im ausgeschalteten und etwas geöffneten Ofen auskühlen lassen, rausnehmen. Nach Belieben mit Marzipanrüebli garnieren.

