Australischer Käsekuchen

Kategorien: Backen, Blechkuchen, Desserts, Modekuchen, Torten
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

100 g Butter
200 g Butterkekse
2 EL Zucker
500 g Frischkäse
100 g Zucker
1 Eigelb
1 TL Zitronenschale
2 TL Zitronensaft
Butter-Vanille-Aroma
2 EL Mehl
100 g Creme Fraiche
2 Passionsfrucht
3 Eiweiß

Zubereitung

Australischer Käsekuchen wird im Gegensatz zu deutschem Käsekuchen nicht mit Quark, sondern mit Frischkäse zubereitet.

Gut gekühlt wird Australischer Käsekuchen auch gerne als Dessertkuchen serviert.

Für den Boden zunächst Butter in einen Topf oder ein Butterpfännchen geben und auf niedriger Temperatur schmelzen lassen.
Butter vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
Backofen auf 180° vorheizen.
Butterkekse entweder mit dem Reibeaufsatz der Küchenmaschine fein mahlen, oder im Mixer fein hacken.
Kekskrümel in eine Schüssel geben und mit der abgekühlten Butter und 2 EL Zucker verkneten.
Eine 24er Springform leicht einfetten, die Keksmasse darin gleichmäßig verteilen und einen Rand formen, der in der Höhe ungefähr bis zur Hälfte vom Ring reicht. Keksmasse gut festdrücken und im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 10 Minuten auf der mittleren Schiene vorbacken.
Inzwischen die Füllung zubereiten.

Frischkäse in eine Rührschüssel geben und mit 100 g Zucker verrühren.
Eier in zwei Schüssel trennen.
Eigelb unter den Frischkäse rühren und Eiweiß aufbewahren.
Abgeriebene Zitronenschale einer unbehandelten Zitrone und Zitronensaft unter den Frischkäse rühren.
Mit einigen Tropfen Butter-Vanille-Aroma würzen.
Zwei gehäufte Eßlöffel Mehl und Creme Fraiche unter die Käsemasse rühren.

Wer den Australischen Käsekuchen vor dem Servieren noch, wie auf dem Bild oben zu sehen, dekorieren möchte, kann von den Passionsfrüchten zunächst mit einem sehr scharfen Messer drei Scheiben abschneiden und beiseite legen.
Ansonsten Passionsfrüchte halbieren, die Fruchtkerne mit einem Teelöffel auskratzen und unter die Käsemasse mischen.
Eiweiß in einer fettfreien Schüssel steif schlagen und vorsichtig unter die Käsemasse ziehen.
Den fertig vorgebackenen Tortenboden mit Topflappen aus dem Ofen nehmen.
Temperatur vom Backofen auf 150° reduzieren.
Käsemasse in den Tortenboden füllen.
Australischer Käsekuchen wird auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten gebacken und sollte dann ca. 1 Stunde im ausgeschalteten Ofen abkühlen.
Kuchen aus dem Ofen nehmen und soweit abkühlen lassen, daß man ihn in den Kühlschrank stellen kann.
Den Käsekuchen ringsum vorsichtig mit einem Messer von der Springform lösen und bis zum Servieren im Kühlschrank gut durchkühlen.
Australischer Käsekuchen kann vor dem Servieren noch mit Scheiben von Passionsfrucht und Zitronenmelisse dekoriert werden.