

Käsekuchen mit Pfirsichen

Für 8 Stücke

Butter

Für den Boden:

45 g Mehl	15 g Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Natron
1 Prise Salz	50 g weiche Butter	50 g Rohrzucker
1 TL Vanilleextrakt	1 Ei	50 g griech. Joghurt

Für die Füllung:

250 g Ricotta	250 g Mascarpone	150 g Sahne
125 g Rohrzucker	3 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 TL Stärke, gesiebt		

Für das Obst:

6 Pfirsiche	1 TL Zitronensaft	Salz
1 Prise Zimt	50 g Butter	95 g Muscovado-Zucker

Die Backform (15 cm Durchmesser) leicht mit Butter einfetten.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teigboden Mehl mit Speisestärke, Natron und Salz in eine Schüssel sieben.

Butter in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Zucker und Vanilleextrakt hinzufügen und weiterschlagen.

Das Ei zugeben und gut unterrühren, dann den Joghurt unterschlagen. Die Mehlmischung hinzufügen und rasch gründlich unterrühren.

Den Teig gleichmäßig in der gefetteten Form verteilen und im Ofen etwa 15 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Um den Kuchen später mit Wasserdampf zu backen, ein tiefes Backblech ins untere Drittel des Ofens geben und mit heißem Wasser befüllen. Darauf einen Bräter setzen, der so groß ist, dass man die Kuchenform später hinein stellen kann.

Für die Füllung Ricotta, Mascarpone, Sahne und Rohrzucker mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer langsam aufschlagen. Nach und nach die Eier und zuletzt Salz und Stärke unterrühren.

Die Masse in die Kuchenform auf den gebackenen Boden geben, in den Bräter setzten und im Ofen 55 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit gegebenenfalls noch etwas Wasser auf das Backblech gießen.

Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form, auf ein Gitter gestellt, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anschließend im Kühlschrank mindestens 6 Stunden gut durchkühlen.

Die Pfirsiche waschen und 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Dann halbieren, den Kern entfernen und die Pfirsichhälften in Scheiben schneiden.

Die Pfirsichscheiben in eine Schüssel geben, Zitronensaft, 1 Prise Salz und Zimt zugeben und vorsichtig vermengen.

Eine große Pfanne erhitzen, Butter und Zucker zugeben und bei mittlerer Temperatur schmelzen. Die Pfirsichscheiben zugeben und alles etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dann bei hoher Hitze die entstandene Flüssigkeit in der Pfanne etwa 5 Minuten einkochen und die Pfirsiche karamellisieren lassen.

Die karamellisierten Pfirsiche auf der Oberfläche des Kuchens verteilen und genießen.

Cynthia Barcomi am 23. August 2019