



Zwetschgen-Cheesecake

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

🕒 Backen: ca. 80 Min.

🥬 vegetarisch

Stück (1/8): 334 kcal, F 21 g, Kh 28 g, E 7 g

Zutaten

für 4 Personen

100 g Butterguetzli (z. B. Petit Beurre)

50 g Butter, flüssig, abgekühlt

400 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia)

3 Eier, verklopft

100 g Zucker

2 EL Mehl

8 Zwetschgen (ca. 250 g), halbiert

Und so wirts gemacht:

1. Guetzli in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerstoßen, mit der Butter mischen, Masse auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen, mit einem Löffelrücken oder Glasboden gut andrücken, kühl stellen.
2. Frischkäse, Eier, Zucker und Mehl mit dem Schwingbesen gut verrühren, auf dem Guetzliboden verteilen. Zwetschgen hineinstecken. Backen: ca. 80 Min. in der unteren Hälfte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Form: Für eine Cakeform von ca. 25 cm, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

Tipp: Statt Zwetschgen Pflaumen oder Aprikosen verwenden.

Haltbarkeit: Zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.
