

American Cheesecake mit marinierten Beeren



Zutaten für 4 Personen

Für die Füllung:

600 g Philadelphia Doppelrahmfrischkäse,
Zimmertemperatur

1 EL frischgepresster Zitronensaft

150 g griechischer Joghurt

3 große Eier

120 g Zucker

2 TL Vanilleextrakt

2 TL Zitronenzeste, fein gehackt



Für die Kruste:

Pflanzenöl zum Einfetten der Springform

300 g Ingwerkekse oder Butterkekse

150 g zerlassene Butter

Für die marinierten Beeren:

125 g gemischte Beeren

40 g Zucker

20 g Butter

50 ml Johannisbeersaft

1 Sternanis

1 kleines Stück Zimtstange

Zubereitung:

Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten und auf 200°C aufheizen. Die Springform mit Pflanzenfett einfetten und den Rand mit Backpapier einkleiden.

Für die Kruste Kekse zerbröseln und in der Küchenmaschine zu einem feinen Pulver mixen. Sie brauchen ca. 300 g. Die zerlassene Butter in die Küchenmaschine geben und alles zu einem krümeligen Teig verrühren. Den Teig auf den Boden und halbhoch an den Seiten der Springform verteilen. 5-8 Minuten indirekt grillen. Auf ein Drahtgestell legen und auskühlen lassen.

Für die Füllung die Schüssel der Küchenmaschine säubern. Frischkäse, Joghurt, Zucker, Vanilleextrakt, Zitronenzeste, Zitronensaft hineingeben und glattrühren. Ein Ei nach dem anderen per Hand oder mit einem Standmixer in die Masse einarbeiten. Die Füllung zu der Kruste in die Springform geben. Die Form einige Male auf die Arbeitsfläche stoßen, damit die Luftblasen im Teig ausweichen.

Den Smoker auf 110-120°C aufheizen.

Den Käsekuchen 1,5-2 Stunden im Smoker lassen, bis die Oberfläche eine bronzene Färbung angenommen hat und die Füllung fest ist. Garprobe: Die Form leicht schütteln. Der Kuchen sollte wackeln, aber nicht hin und her schwappen. Alternativ: Stecken sie einen Holz- oder Metallspieß in die Füllung, er sollte sich ohne Rückstände wieder herausziehen lassen.

Den Käsekuchen auf ein Drahtgestell geben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Bis zum Servieren kühlstellen; der Kuchen kann bis zu 8 Stunden vor dem Servieren zubereitet werden. Mit einem spitzen, scharfen Messer die Ränder des Kuchens von der



Springform lösen und die Form lösen. Zum Servieren den Kuchen auf Zimmertemperatur erwärmen.

Für die Beeren den Zucker in einer kleinen Pfanne auf dem Grill karamellisieren lassen und dann die Butter zugeben, mit dem Johannisbeersaft ablöschen, um das Karamell aufzulösen. Die Gewürze zugeben und 5 Minuten ziehen lassen, dann die Beeren einrühren, lauwarm werden lassen und nicht mehr kochen. Dadurch werden sie nicht zu sehr verkocht und haben noch etwas Biss.

Nach Geschmack mit Minze oder Zitronenmelisse und Puderzucker dekorieren.

