

CHRIESI-CHEESECAKE

Für eine Springform von 26cm Durchmesser.

Zubereitungszeit circa 50 Minuten. Backen und abkühlen 1 Stunde & Kühlstellen 1 Stunde.

Boden

300 g Haselnuss-Stengeli
70 g Butter, flüssig, nicht heiss
3 EL kaltes Wasser

Füllung

1 kg Kirschen, entsteint
3 EL Zucker
1 Vanilleschote, längs halbiert, entsaft
500 g Frischkäse oder Quark
2 EL Weissmehl
3 Eier
100 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker

Boden

Die Nuss-Stängeli fein mahlen und mit der flüssigen Butter und dem Wasser mischen. Die Masse in die mit Backpapier ausgelegten Form verteilen, mit einem Löffelrücken gut andrücken. Form bis zur Weiterverwendung kühl stellen.

Füllung

Die Kirschen, Zucker, Vanillesamen und -stängel aufkochen. Hitze reduzieren, offen ca. 5 min. köcheln. Die Kirschen abtropfen, entstandenen Saft auffangen. Saft auf ca. 1 dl dickflüssig einkochen, zugedeckt auskühlen. Vanillestängel entfernen, Kirschen kurz vor dem Backen auf dem Nussboden verteilen. Frischkäse, Mehl, Eier, Zucker und Vanillezucker gut verrühren und auf den Früchten verteilen.

Backen

ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen ausschalten. Gebäck anschliessend bei leicht geöffneter Ofentür ca. 15 min. abkühlen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühlstellen. Chriesi-Cheesecake in Stücke schneiden, anrichten. Beiseite gestellte Kirschensauce separat dazu servieren.