

Cheesecake mit Ziegenfrischkäse, Kirschkaramell und Feige

Zutaten:

Für den Boden:

- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal, bevorzugt Dinkel)
- etwas Butter für die Backform

Für die Käsecreme:

- 600 g Ziegenfrischkäse
- 200 g Quark
- 200 g Zucker
- 150 ml Sahne
- ggf. einen Spritzer Zitrone
- 1 Ei

Für das Kirschkaramell:

- 1/2 L Kirschnektar (oder mit Wasser verdünnte Kirschmarmelade)
- 6 EL Zucker

Außerdem:

- 8 Feigen

Anleitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Eine Runde Backform (ca. 23 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und die Ränder mit etwas Butter bestreichen.
3. Aus dem Blätterteig einen Kreis im Durchmesser der Backform ausschneiden und den Boden der Backform damit bekleiden. Dabei ruhig etwas mehr

abschneiden und einen Rand nach oben stehen lassen, da sich der Teig bei Backen noch etwas zusammen zieht.

4. Den Blätterteig für ca. 15-20 Minuten im Backofen vorbacken.
5. In der Zwischenzeit Ziegenfrischkäse, Quark, Zucker und ggf. Zitronensaft miteinander cremig rühren (mit dem Schneebesen).
6. Anschließend Ei und Sahne unterrühren.
7. Die Backform aus dem Backofen entnehmen.
8. Den Boden ein wenig nach unten drücken und die Ziegenfrischkäsecreme in die Backform einfüllen.
9. Alles gleichmäßig verteilen.
10. Den Kuchen für weitere 40-45 Minuten in den Backofen geben.
11. Nun den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Dazu den Zucker in eine heiße Pfanne geben und erhitzen.
12. Sobald der Zucker zu schmelzen beginnt und eine braune Farbe annimmt, den Kirschsaff hinzugießen (Vorsicht Spritzgefahr!!!)
13. Den Karamell unter Rühren loskochen und so ca. 5-10 Min. auf ca. ein 1/2 Liter Flüssigkeit einkochen lassen.
14. Den Käsekuchen aus dem Backofen entnehmen. Etwas abkühlen lassen.
15. Den Kuchen aus der Backform entfernen und auf einer Kuchenplatte anrichten.
16. Mit Kirschkaramell übergießen.
17. Die Feigen waschen und vierteln.
18. Den Kuchen mit den Feigen garnieren, servieren und genießen.

