

Hier und heute



Cheesecake-Dessert mit weißer Schokolade und Kürbiskerncrumble

Theresa Knipschild zaubert ein köstliches Cheesecake-Dessert mit weißer Schokolade, Kürbiskerncrumble und frischen Orangenfilets.

Rezept

Cheesecake-Dessert mit weißer Schokolade und Kürbiskerncrumble

von Theresa Knipschild für circa 4-6 Dessertgläser

Zutaten für die Kürbiskerncrumble

- 140 g Mehl, Type 405
- 100 g feine Haferflocken
- 50 g geröstete Kürbiskerne
- 120 g brauner Zucker
- 2 Msp. Zimt
- 120 g Butter
- 3 Prisen Salz

Zubereitung

Kürbiskerne und Mehl mischen und in einem Mixer oder Blender grob zermahlen. Mit den restlichen Zutaten mischen und mit den Händen zu Streuseln verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Crumble auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und circa 15 bis 18 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit einem Löffel durchmischen. Vor dem Schichten im Glas abkühlen lassen.

Zutaten für die Orangenfilets

- 3 Orangen
- optional: einige Kumquats, Physalis zur Dekoration

Zubereitung

Für die Orangenfilets: Oberes und unteres Ende der Orange abschneiden, sodass das Fruchtfleisch sichtbar wird. Anschließend die Frucht auf eine der Schnittflächen stellen und die Schale mit der weißen Haut am Fruchtfleisch entlang abschneiden. Dabei so wenig Fruchtfleisch wie möglich abschneiden. Frucht in die Hand nehmen und entlang der Trennhäute die einzelnen Fruchtspalten herausschneiden. Am besten über einer Schüssel, damit der Fruchtsaft aufgefangen wird.

Zutaten für die Cheesecake-Creme

- 200 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 200 ml Schlagsahne
- 70 g weiße Schokolade
- Abrieb von einer ¼ Orange

Zubereitung

Die weiße Schokolade mit circa 50 g Frischkäse über einem Wasserbad bei geringer Hitze schmelzen lassen. Zwischendurch durchrühren. Vom Wasserbad nehmen und mit restlichem Frischkäse zu einer geschmeidigen Creme verrühren. Die Sahne unterheben. Mit Orangenabrieb abschmecken. Die Cheesecake-Creme in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen oder mit einem Löffel in die Dessertgläser geben. Crumble und Orangenfilets dazugeben. Wer mag, garniert mit Kumquats und Physalis.