

## **Strawberry-Cheesecake vom Grill**

von Alex Daldrup aus Sendenhorst und seinem Grill-Team „@xxflyingfirexx“

### **Zutaten für den Mürbeteig:**

100 g Puderzucker  
200 g weiche Butter  
300 g Mehl  
1 Eigelb  
1 Päckchen Vanillezucker

### **Zutaten für die Füllung:**

200 g Frischkäse  
100 g Zucker  
2 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker

### **Zutaten für den Fruchtspiegel:**

100 ml Wasser  
1 Päckchen Agar-Agar (alternativ: Gelatine)  
400 g Fruchtaufstrich Erdbeere (ohne Fruchtstücke und Kerne)

Außerdem noch gemahlene Pistazien für die Dekoration

### **Zubereitung:**

Für den Mürbeteig Puderzucker und Butter schaumig schlagen. Mehl, Vanillezucker und ein Eigelb dazugeben. Alles mit der Maschine oder einem Handmixer miteinander verkneten. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche von Hand weiterkneten, bis sich ein glatter Teig ergibt. Diesen ausrollen und einen dünnen Boden ausschneiden. Aus dem übrigen Teig werden dünne Teigstreifen geformt, die später den Rand des Kuchens bilden.

Den Kugelgrill für das Backen vorbereiten. Das heißt: Aus Eierbriketts einen sogenannten Minionring bauen, so dass sich ein mehrschichtiger Halbkreis am Rand der Grillfläche ergibt. Dann weitere Kohlen anheizen. Wenn eine ausreichende Glut entstanden ist, werden diese glühenden Kohlen an einer Seite des Minionrings aufgeschichtet. Der Minionring funktioniert dann wie eine Zündschnur. Die Glut „frisst“ sich von einer zur anderen Seite durch. Das sorgt dafür, dass sich die Hitze im Kugelgrill einigermaßen konstant über die Backzeit hält. Die Kuchenform steht beim Backen dann am Rand genau gegenüber des Minionrings, damit der Kuchen gleichmäßige indirekte Hitze bekommt.

Alternativ kann natürlich auch ein ganz normaler Backofen verwendet werden. Die Temperatur ist in beiden Fällen die gleiche: 180 bis 200 Grad.

Zunächst den Boden auf die Platte einer Springform (26 – 28 cm) legen und etwa zehn Minuten vorbacken. Kurz abkühlen lassen. Dann den Ring der Springform darumlegen und die Teigländer „einbauen“.

Alle Zutaten für die Füllung zu einer glatten Masse verrühren und auf den Teig geben. Den Kuchen nun weitere 20 bis 30 Minuten backen und etwas abkühlen lassen.

Für den Fruchtspiegel Wasser und Agar-Agar in einem Topf verrühren. Unter Rühren auf dem Herd oder dem Grill kurz aufkochen, damit die Flüssigkeit andickt. Nach und nach den Fruchtaufstrich einrühren. Die Masse zügig auf der Oberfläche des Cheesecakes verteilen. Auskühlen lassen.

Nach Geschmack dekorieren, z. B. mit gemahlenden Pistazien.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**